VOL 6 - ISSUE 59 JUNE 2014

MASALA TV FOOD MAG RECIPES IN ENGLISH & URDU

Rs. 120
HUIVI



WWW.PAKSOCIETY.COM

مصالحہ کے شیفس کے کھاٹوں کی مزیدارتر اکیب دلیسی مضامین ٹیس اور ٹوکوں کا مجموعہ



MENU New Arrival Manch the Crunch Premium Crispy Fillet Halai 👸 Joseph AT Will Will A State of the Control of the C www.menu.com.pk | communis@seasonslands.com.pk

SURRED BY PRIOUSURDUNGVELS



MUNDIAL

OLIVE OIL

BIG SAVING RAMADAN OFFER



PRODUCT USAGE







Cooking

Frying

Grilling

SURNICU BY FAU GUSUKDUNGVELS

Up To 30% Less Consumption
Than Other Edible Oil's

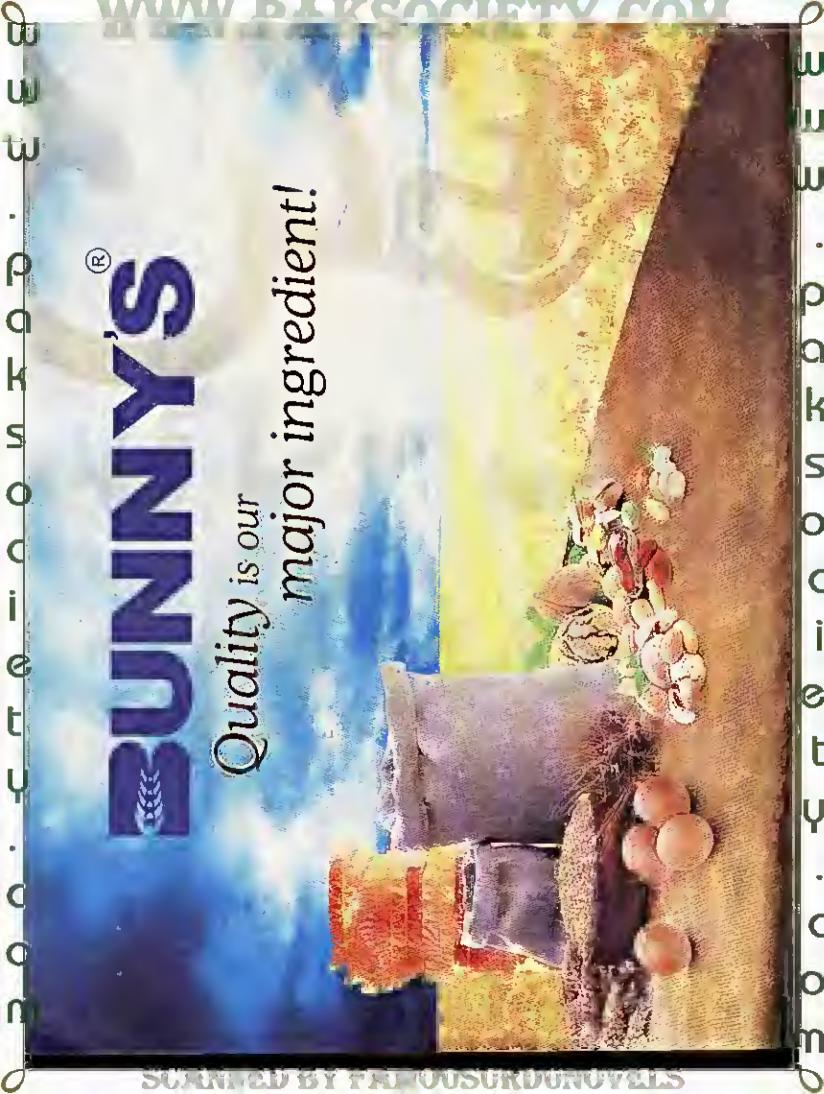




Ш

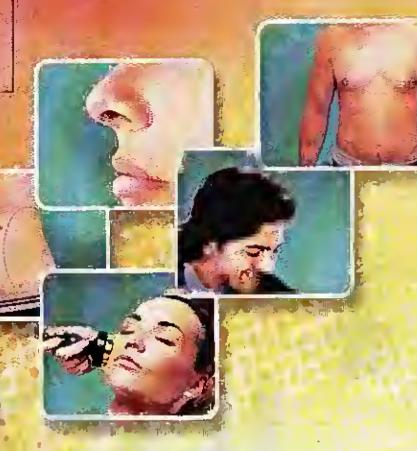
Net Contents: 4,400 ML (Orginal: 4,000 ML)

idit syece integ



Landing Flashe Burgeons of the stan

A comprehensive range of Cosmetic Surgery, Hair Transplant, Lasers and Advance Skin Care Treatments under one roof.



Weight Loss:

- A perfect solution to weigh gain and obesity.
- Weight Loss without surgery, exercise, hunger, cravings
- Even good results for people with Diabetes, High B.P.
 Depression, Arthritis.



info@royalcosmeticsurgery.com.pk

Follow-us F 9 8+





Cosmetic Surgery:

- Face and Neck Lift
- Nose Reshaping
- Hair Transplant
- Liposuction
- Tummy Tuck.
- Breast Surgery

Laser Hair Removal:

- Laser Treatment for Hair Removal, Rejuvenation, Pigmentation
- Advance Whitening Treatments
- Dermaroller
- Filler/ Bolox / Mesotherapy
- Chemical Peels
- Best treatment option for Acne & Acne Scars
- PRP for scalp hair growth and skin rejuvenation
- Hydrafacials for Skin Brightening and Rejuvenation

Islamabad

2-B, Kohsar Road, F-7/2, Islamabad.

Tel: +92-51-2656492-93 Fax: +92-51-2656493 Lahore

14-1/A F.C.C. Block Maratib Road, Gulberg II ,Lahore. Tel: +92-42-35778090-94

SUAN EL BY FEL CUSUREVELS

Fax: +92-42-35778099

Mirpur

119-1/A, Sector F-2, Mirpur AJ&K Tel: +92-5827-432777.

Fax: +92-5827-432778

www.royalcosmeticsurgery.com.pk

Call Today +92-51-2656492





(چاری میکرونی

GREAT RECIPES OF THE WOLLD

MENTAL PARLUE OT HISOUR MODDLES EVEN SPICE MACARDHI UNCKEN MANGGREIAN

seven spice Macaroni Udcken Manckurian Udcken Chowinein' Ukcken Chilli

Merican Parldr Innin Spaghetti Inita Spaghetti

BS PARLOH

inka macaroni Iaris' que macaroni

MASHLIK MACARONI

۱

o<u>eskrarto</u>k Megt ball spagnetti

Balti Macardai Biryani Macardai Achari Macardai Talfkezi Macardai

italian parler

CHICKEN LASAGNE

SNACK PARLOR

SAMOSA MACABONI CHAT MACARONI AFGHANI AASH MACABONI PASTA KABAB سے اب اس میں دی بور ہری مری ذال کر 5 منہ کک تیز آئی پر پکا کیں۔اسکے بعدوس کواہر کرگر ماگر میا ستا کے ماتھ چیش کریں۔ فوٹ: بھرے کے گوشت کے ماتھ 3 کپ بانی ڈال کر 40 منٹ تک یا کوشت کے کے گلے تک پکا کیں۔(اسلیپ نبر3)

٣ _ اب دس پيس چکن اوراحياري مصالح کا ساشتے

ڈال دیں اور مزیدا کی*ے منٹ تک فریق کریں۔*

التخذيعة اس بمن أيك كب يا في ذال كما بال

آئے تک بکا تیں رائے بعد مزید 5 منٹ

حكب يكالحجمار



شايئگ لست

N 300 ·

ر. چین بنج بری است 300 کرا بر دیبازگ دونی

ر بواد مانده در الهن ويت

SKILL OI:

_0 UI:

135

ر اوی مرکزی

م برل مری کی درنی

مر اورک پیپ

: 08 کائے گئی - 04 سر

: 01 کمائے کا تی

. l≠ 01 :

مر بیک پرومواری میکرونی: 01 یک

ا۔ بیک پارلزئیکرونی کوئیک فے اسٹنے پائی میں پانٹی سے سامت منت تک اتا آبالیس کہ اس میں ایک کی روجائے ۔ چھٹنی سند گرم پائی کرا کر خوفوا پائی گزاردیں اورا کی کھانے کا چی تیل ماکرا کی طرف رکھ دیں۔

۱- ایک فرائی بین میں باتی تیل ذال کوکرم کریں مجمواس میں بیاز لہسن اوراورگ ایک ساتھ زال کراکیک منت تک فرائی کریں۔

www.maxqpange.com

موسم کے مزے

سوم کر ما کا سب سے دعول تھنا ہم میلوں کا إدشاہ مہیمترین و ناکن اور شرائز کا فزاوز کی ہیں۔ جس سے اس کیل کا حق والسائے کیا گیا۔ گئی ترکیب سے میکن اور پاستا کر کیا دیکوں اس کے ساتھ والی بین میں کہ ساتھ اور کیا ہے۔ تاک میں کئی ہمیں میں کہ ہمیں کو اگی ہوئی ہے۔ تاک میں کئی ہمیں میں کہ ہمیں کو گئی ہوئی گئی کہ ہے۔ ایک کسین ما کیے ہوئی ہاڑا اور دیکے آم کو آئی ہیں تیمی کمس کریں۔ کا صف بڑکا کہ اباد والیا میانا اللہ ہوئی کا کہ اباد والیا میانا میں ایک کہا ہے۔ کا ساتھ اور کا کہا ہوئی کی سے مشاہ درائے ہوئی کو ایک کہا ہوئی کہا گئی ہوئی کو ایک ہوئی کو ایک ہوئی کو کہا ہوئی کہا گئی ہوئی کو کہا ہوئی کہا گئی ہوئی کو کہا ہوئی کہا گئی کہا گئی ہوئی کہا گئی ہوئی کہا گئی ہوئی کہا گئی گئی کہا گئی کہ





For Healthy Life!

p on im Milk Foo ew intracting the Adams Premius in Ik new Adam Milk Foo ew intracting the Adams Premius in Ik Ada Ski et Milk

Unlike the control sheds. Our farms have best animals where they graze freely & peacefully for hours and hours. Secretly they are making something not a factory can produce. Something which is a source of natural nutrition. It is very special filled with the stuff that our body needs.

Fresh from the selected farms daily



SURREDUCY FREDUSTRUTACYELS

Editorial

محترّ م قار تمين السلام ومليكم!

منی اور جون کے مسینے بر مرف و زیاور و ذاہرے ٹران کے لئے بلکہ مام جوام کے لئے بھی بورے تعمل کا وقت اقتصادی استہازے الم الی ایک بحث بیش کیا جا ہے ۔ پاکستان اس وقت اقتصادی استہازے الم الی ایک بحث بیش کیا جا ہے ۔ پاکستان اس وقت اقتصادی استہازے الم الی بدی بر اللے بھی منظر بھی آئے والے بجت ہے کسی بہتری کی آمید مرکان بھی ہے۔ اس بار و ذارت توان احرائے کرنے ہیں منظر بھی آئے والے بحد اس بار و ذارت توان احرائے کرنے ہیں کہ فیلے کے ذیل میں مرکان عاد بھی اور پہتروں کی مستوی گئی ہے دیل میں مرکائی کی توست پاکستان احرائے بھی مرکائی کی تران کے بعد 10 فیصر میں امنا نے کے لئے پہلے معذوری گا ہر کی گراس کے دیگل کے بعد 10 فیصر امنان کی کہا گیا ہے کہ توان اور بھی مرکائی کے توان اور پہتروں کی امنان کی کہا گیا ہے کہ توان اور بھی مرکائی کے توان الی بھی امنا نے کے کہتا امنان میں کہا گیا ہے کہ توان اور بھی مرکائی کے توان الی بھی استہاری میں مرکائی کے توان الی بھی استہاری کی الی بھی والے یہ بھی مارک ہو اور کے بہاری بھی استہاری میں میں تاہد کر اس کے استہاری میں استہاری میں تاہد کر اس کے توان الی میں مرکائی کے توان الی بھی ہوں کر دیل کے استہاری میں میں تاہد کر اس کے توان الی میں میں تاہد کر اس کے توان الی بھی ہوں کہ بھی میں تاہد کر اس کی بھی تاہد کر دیل ہو کہ کہ استہاری میں والی میں استہاری میں استہاری میں الی میں استہاری میں الی میں استہاری میں الی میں تاہد کر الی میں استہاری میں الی میں استہاری میں الی میں استہاری میں الی میں استہاری میں تاہد کر الی میں استہاری میں میں میں استہاری میں استہاری میں استہاری میں استہاری میں استہاری میں استہاری میں میں استہار

مہنگائی کی بیرمتی اولی شرح نے موام کا جینا والمرکر دکھا ہے۔ مالی مشکلات نے پریشان مال اوام کی خودکشیوں اور بچوں کو فروخت کرنے جیسی خبریں میڈیا کا حضہ بتی رہتی نہیں ایسے ہی سور مرسا کا کی کا خیال النا کے لئے مو بالن روح تھا تا ہمت او سکتا ہے اعکر افوں کواس میں مقیقت کو تکریش رکھتے ہوئے موام کے مستقبل کے لئے فیسل کرتے واستے۔

متوحی کا چاہی متصوبہ ما تری کی شرورت ہے جن کی ہدوات ملک خود کا الت کی جانب کا مزن ہو۔ تی مستقرال کا قیام ترقی کا ضامن ہو مکل ہے۔ حکومت کو جاہئے کہ بڑے اور چھوٹے بیائے پر جوام کو مستعب کارٹی کی جانب ما کل کرنے کے مساتھ انہیں کا روبار کے لئے مواقع اور مہولیات قرائم کریں۔ باکستان ایک فرق ملک ہے جہاں کی منی مونا آگئی ہے ترواحت کے شجے پر تصومی توبد و بینے سے بہت ہے مسائل مل اور مے نظر آتے ہیں مراخرورت ہے توراحت کے شجے پر تصومی توبد و بینے ہے۔ بہت ہے مسائل مل اور مے نظر آتے ہیں مراخرورت ہے توب

شهنازرمزي



بین ایا بزر سلطان معدلتی اید بزر شهرافرمزی ایا کت اید بزرشاز بیانوارد منبر ایر در الازر مسید میل احمد از مین از مین می مادث بین از است قریش ایا دره فزیک بین munawanh@masalatv.tv - ف ومزی دور در در بر تیوزایکش و 033 216 8390 ریز - یونی برن

بمنيد ورك لمد

92-21-32628640 : الماركة المراكة المر

17 - MASALA EDITORIAL

SUEREDUBY PREDUSTRUDINGVELS

میرای نبک کاڈائر یکٹ اور رژیوم ایبل لنک
 ڈاؤ نلوڈنگ سے پہلے ای نبک کاپر نبٹ پریویو
 ہر پوسٹ کے ساتھ
 پہلے سے موجو دمواد کی چیکنگ اور اچھے پر نٹ کے ساتھ ساتھ تبدیلی

﴿ مشہور مصنفین کی گتب کی مکمل رہنج ﴿ ہر کتاب کا الگ سیکشن ﴿ ویب سائٹ کی آسان بر اؤسنگ ﴿ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں ﴿ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں

We Are Anti Waiting WebSite

﴿ ہائی کوالٹی بی ڈی ایف فائلز ﴿ ہرای بُک آن لائن پڑھنے کی سہولت ﴿ ماہانہ ڈائجسٹ کی تمین مختلف سائزوں میں ایلوڈنگ سیریم کوالٹی، ناریل کوالٹی، کیبریٹڈ کوالٹی ہریم کوالٹی، ناریل کوالٹی، کیبریٹڈ کوالٹی ابن صفی کی مکمل ریخ ﴿ ایڈ فری لنکس، لنکس کوییسے کمانے کے لئے شریک نہیں کیاجا تا

واحدویب سائٹ جہال ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

🛟 ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبھرہ ضرور کریں

🗘 ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب

ڈاؤ ملوڈ کریں اینے دوست احیاب کو ویب سائٹ کالنگ دیر متعارف کرائیس

WARE OU BUT COURT

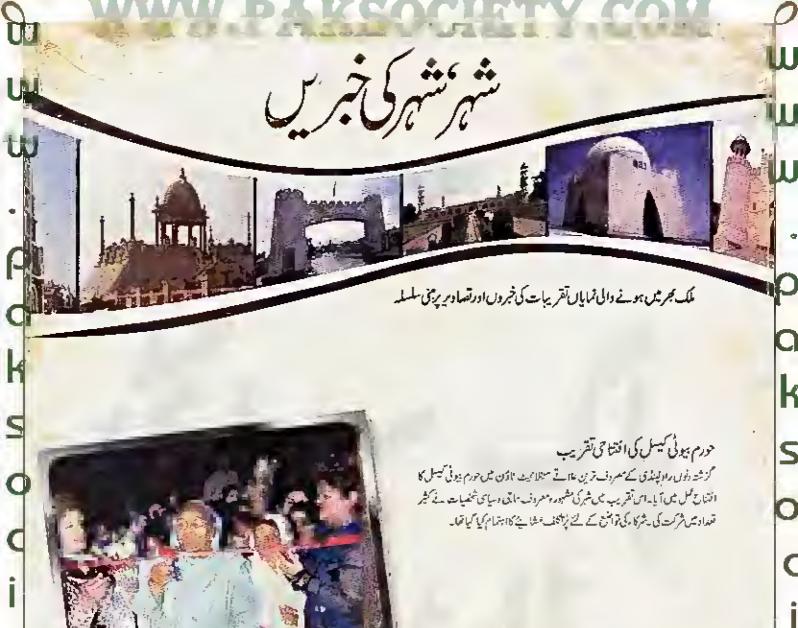
Online Library For Pakistan



Like us on Facebook

fb.com/paksociety





مودن کیک ہوٹل میں بائی ٹی کا آغاز

کزشتہ دفوں مودن کیسے دول کرائی ہیں بائی ٹی کا آغاز کیا گیا۔ اس موقع پر معتقدہ تقریب علی مشتر دول کیسے ہوئی کرائی مرزا منسور احمد اور میں مزز میں انداز میں انداز میں مرزا منسور احمد اور معروف کی دول کیسے ہوئی کرائی مرزا منسور احمد اور معروف کی کا اختتان کیا۔ اس موقع پر مرزا منسور احمد نے انداز میں کہ ایک کا اختتان کیا۔ اس موقع پر مرزا منسور احمد نے انتخاب ہوئی ہوئی کہ ایک کیا کہ مودان کیسے کے انداز میں مارٹی میں مارٹی میں مارٹی میں کیے جان اسپائی چکن وکٹر نہیف مارٹی فرائیز کرائی شاہی کی جہاں اسپائی چکن وکٹر نہیف مارٹی فرائیز کی انداز مورز کیا موقع فرائیز کی جہان انداز دورنے کا موقع فرائیز کی انداز مورز کیا موقع فرائیز کیا۔

مزید ادا شیا در ستیاب ہیں ۔ تقریب سے شرکا دکر بائی فی سے فلف انداز دورنے کا موقع فرائیز کیا۔

کیا گیا۔



to - ALTY MEWA

SUPLIMED BY TRUTUSUKDUNUYELS

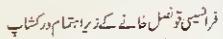


روزی کلب انزیشنل کی جانب مے قرار دار پیش کی گی



ئى تَى آ ئى فرائيدْ ئے كا انتاع

نَّى رَبِيَ اَ فَيْ فَرَائِيْدَ لِ فِي أَسَامِهُ أَوْ مِنْ تَوَاوِلِي فَ العَدَرُوثُ نُدَسِيَّ وَالِيَّ عَبِي وَ فِيْ الْمِنَّ وَالْمَامِعُ فَيْ مِنْ وَالْمَامِعُ فَيْ مِنْ وَالْمَامِعُ فَيْ مِنْ وَلَا مُلْوَا فَيْ مِنْ وَلَا مُلْوَا فَيْ فَلَا مِنْ وَلَيْ فَيْ مِنْ وَلَا مُلْوَا فَيْ فَلَا مِنْ وَلَا مُلْوَا فَيْ وَالْمَامِعُ وَلَيْ وَالْمَامِعُ وَلَا مُعْلَمُ وَلَيْ وَاللّهُ وَاللّهُ وَلَا مُعْلَمُ وَلَيْ وَاللّهُ وَاللّهُ وَلَيْ وَاللّهُ وَاللّهُ وَلَا مُعْلَمُ وَلَا مُعْلِمُونَ وَمِنْ وَلَيْ وَلَيْ وَلَيْ وَلَيْ وَلَيْ وَلِي اللّهِ وَلَيْ وَلِي لَكُونَ وَلِي وَلَيْ وَلَيْ وَلَيْ وَلِيْ وَلِي وَلِي اللّهُ وَلِي مُنْ وَلِي وَلَيْ وَلِي وَلِي اللّهُ وَلِي مُنْ وَلِي وَلِي اللّهُ وَلِي مِنْ وَلَيْ وَلَيْ وَلِي وَلِي اللّهُ وَلَيْ وَلَيْ وَلِي لِللّهُ وَلِي مُنْ وَلِي وَلِي لِللّهُ وَلِي مُنْ فَيْسِ وَاللّهُ وَلِي وَلِي اللّهُ وَلِي مُنْ وَلِي مُنْ وَلِي مُنْ وَلِي مُنْ وَلِي وَلِي مُنْ وَلِي مُنْ وَلِي مُنْ وَلِي مُنْ وَلِي وَلِي مُنْ وَلِي وَلِي اللّهُ وَلِي مُنْ وَلِمُوا مُنْ فِي مُنْ وَلِي مُنْ وَلِي مُنْ وَلِي مُنْ مُنْ فِي مُنْ مُنْ فِي مُنْ فِي مُنْ وَلِي مُنْ وَلِي مُنْ مُنْ فِي مُنْ فِي مُنْ فِي مُنْ مُنْ فِي مُنْ فِي مُنْ فِي مُنْ فَالْمُوالِ فَلْمُولِ مُنْ فَالْمُولِ فَالْمُوا مُنْ فَالْمُولِ مُنْ فَالْمُولِ مُنْ فَالْمُولِ مُنْ فَالْمُنْ فَالْمُولِ مُنْ فَالْمُنْ فَالْمُولِ فَالْمُولِ فَالْمُولِ فَالْمُولِ فَالْمُنْ فَالْمُنْ فَالْمُنْ فَالْمُنْ فَالْمُولُ فَلْمُنْ فَالْمُنْ فَالْمُنْ فَالْمُولِ فَلْمُولِ مُنْ فَالْمُنْ فِي مُنْ فَالْمُولُ فَلِي فَالْمُنْ فَالْمُنْ فَالِمُولُ فَلِي فَا



ا کردا پی میں فرانسین فرصف میں ہے۔ اور سی فرانسی فرن دوا پی میا <mark>کی ہے انتہا ہیں۔ اس</mark>ے اسال ا الاک جزائز موسط نیو نور کیکش اسل متوان سے میں روز مور بھی ہے وارش میں گریا جس کی اسامی المعان ہیں ہے۔ روز مائی فرز تعلق میں معانی جو بھی کی جست 1 مائیں میں بوری تعداد میں موان جو بھوں اس جی اور استان میں فرز تعلق میں معان ہے کا امین مائیا کرا جس میں بوری تعداد میں موان جو بھوں اس جی اور



19 - CITY NEWS

MARKED BY FAI CUSURDUI OYELS



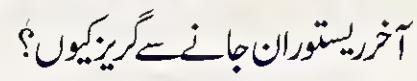
پیشکش: مشروم برود کشتر استحرین فائز دافتار ابدایت کار: فهیم برنی ادا کار: شکل، مهرین سید، شهروز سپرداری، دائع چوبدری، احد بلی بث



// /humfypakistan 🙀 /humne = ork 🕏 www.hum.tv







تھوڑئ ى منصوب بندى كے ذريع آب كاب بكا ب ريستورانوں كے كھانوں كالطف أشا يحت إن

بہت سے اوگ ریستورانوں میں جانے سے تھٹی اس گئے کر یوان ظرق نے بین کر پستورانوں سے کھانے ان کے وزن میں اضاف کا سب بنتے ہیں جب کواکر آپ تھوڑی کی تنسوبہ بندی کے ساتھ کھانے کا انتخاب کریں توریستوران کے کھانے بھی آپ کا کھڑیں باکا رکھڑے۔

الله كلا في المارة كل أكل مكن بعد إلى الله يكن أن والع وووة الله كان على المروبات

الا کھانا آ ہند آ ہند کھا کی اُئی وقت کھانا کھانا دوکہ دیں جسیہ آ ب کا گھانے کی تھوڈی می علب جسوی ہو۔ یاد سب کرآ ب سے دہائے کو بیا احساس ہونے میں آفر بیا 20 سنت کئے جیں کرآ ب کا چیٹ جرا ہوا ہے رکھانوں سے درمیان تھوڈ اٹھوڈ اٹھانے سے جینے سے سکتے کے سکتے پائے

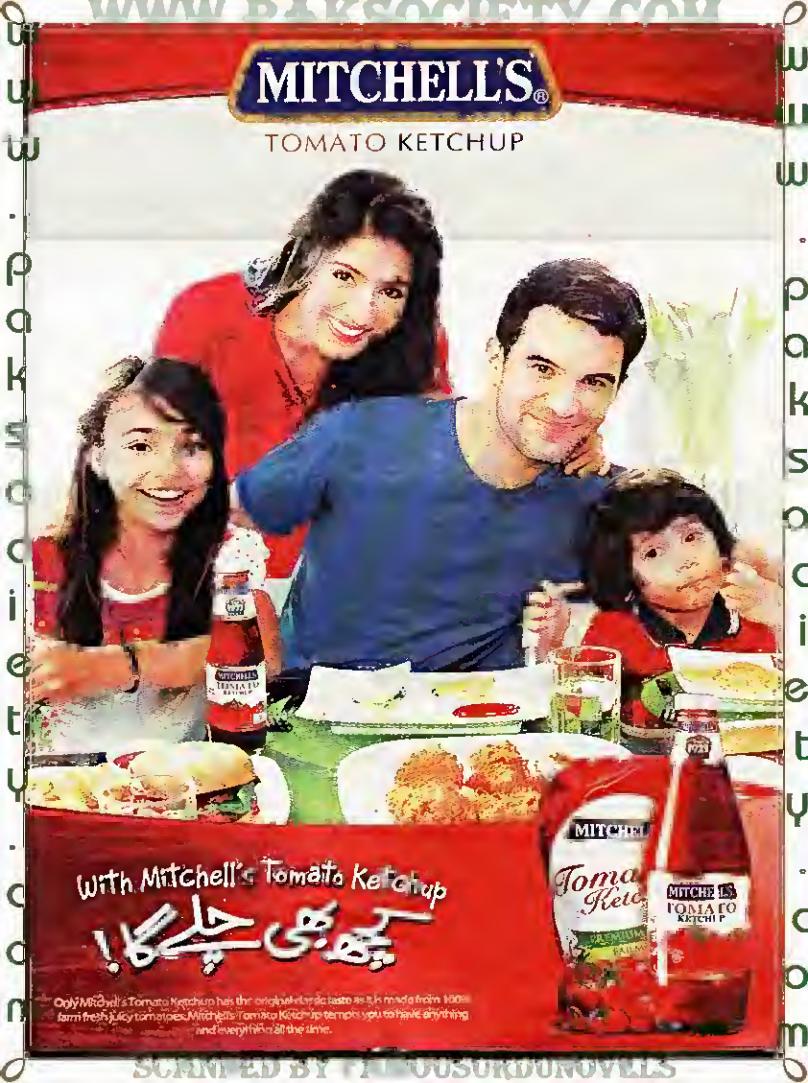
صاف جائے جات جو ان اور تعول والى جائے بالفيروووج كائى طلب كريں۔

الالہ نے آرڈو مے امراد آلو کے تنے ہوئے قلقول کے بمائے ذاکد سبز ایول کی درخواست کریں۔

الله تَعْمَانُ كَى مقدار بِرَةَ إِدِ بِاتْ مَدَ لِنَهُ البِيّةَ آروُر مِن اصْافَى ساوركَى وْرِيمِكُ المَعْمُولادد ماس كي ورخواست شكري، وسب كذا المي دو في ابن اوركسن كماسة بسية محكي المعناسية كرينَ -

المدريسترمان على الماق ع تارود في اور في دولي إحاد كي الروائد كوشت بيغير ملدوا في مرفى فوق اسويات تيادكمان في جزير إسود الي اولويها في وال اورا الافراراكي والمحارث في وينا-23:- MASALA ARTICLE

SUMUNICATION OF THE SURVIVOR O







Sweet and Sour Chicken

Ingredients:

Chicken pieces (boneless) Spring onion (cut small) Copsicum (finely cut lengthwise) Onion (linely cut lengthwise) Tomato (linely cut lengthwise) Garlic (chopped) 4 cloves 1 cup Pineapple pieces Black pepper powder Refined flour ¼ Isp. 2 ibsp. HP sauce 2 lbsp 4 lbsp Tomata ketchup 4 lbsp Warcestershire sauce Coinflour (made into paste with water) 6 lbsp Salt io taste 3 lbsp + for frying Oil Lettuce for decoration

Method:

Mix egg, flour, 2 these comflour and pepper in chicken. Heat oil in a wok and fry chicken pieces golden; remove. In a separate wak heat oil and fry garlic golden; add remaining ingredients except conflour and fry thoroughly. Add chicken and cook for few minutes; gradually add remaining comflour and dish out when thick. Decorate with lettuce and serve.

كفتى مرغى

2 آماڪ ڪ دئي 2 آماڪ ڪ دئي 4 آماڪ ڪ دئي	مبدا انگانی ماس زاد کیجب	و/د کلو ایک نده راک ندر	مرنی کی یونان (بغیر بذی) بری باز (پیمن کی بوئی) شلامری (لمبان ٹیں)۔ بک کی:وؤ
4 کراٹ کے کی 4 6 کراٹ کے چے	ووطرمات کابان فلود (یا فی شر) گفتار جوا)	اکب مدد . اکب ندد اگب ندد	باله (لمبالُ عن به كيــــُنى: ولَى) لما تر (لمبالُ عن باركيــــُكا: ول) الغرو
ئىپ دائە 3 كىمائ كى چىچ + تىخ كى كىخ ئىچائ كى كىخ	ن برد مادر پ	4 ما بنا کا انتخاب کا انت	'ہن (چپ کے ہوئے) انتان کے گئز ہے پس بوئی آفالی مرین

ز کیب:

مرقی برانڈ داسیدا 2 کھانے کے تینج کارن فقوراوہ کالی مرین لگا تھیں کرا این بیس تبل کرم کر ہیں۔ اور مرفی کی او نیال سنبری آن کر فال لیس مطبعہ دکڑا ہی جس نمل کرم کر سے کہن سنبری کر ہیںا اس میں مااو وقادی فلود یا فی اجزاء وال کر ٹوب انھی طریع سے فیوائیں کھر مرفی کی ہو نہیں والی کر چند منت تک نیا کیں ۔ اس بیل فوز افوۃ اکر سے بائی تاہان فکورشال کر ہیں اور کا زمیا او نے پر وائی





Vegetable Masala

Ingredients:

Cauliflower llowers	l cup
Apple gourd, potatoes (cubed small)	2 each
Ribbed gourd, carret (cut small)	1 each
Tomaloes (chopped)	4
Onion (finely cut)	1
Ginger/garlic paste	2 fbsp
Fresh conander (finely cut)	1/4 bunch
Green chillies (finely cut)	5
Ginger (linely cut)	1 medium piece
Yogurt (whipped)	125 grams
Red chillies (crushed)	1 tbsp
	each 💢
Cariander powder, hat spices powder	1 isp each
Woler	1/2 cup
Salı	la loste
Oil	¼ cup
Fresh corionder, ginger (finely cut)	for sprinkling

Method:

Heat oil in a wok and fry garlic/ginger galden.

 Add yogurt, red chillies, turmeric, cumin, hat spices, cariander and salt and mix tharoughly.

 Add all ingredients including vegetables and cook till tender.

 Fry and dish out; sprinkle ginger and fresh coriander on top and serve.

سنرى مصالحه

			17. 24.
125 كرام	دې (کېښې دونې)	(بک بیالی	ہمرل کرہمی کے بیمول
ایک کمائے کا پھیے	مخني جو في الال مريق		$J^{\dagger}(\underline{\mathbb{Z}},\mathcal{Y})$
•	ين دول دُدي پيا اوا مفيدز	9#2,2	(نيمو ئے چور ڪنو ٻيز)
	بياه واومنها بيابواكرم مصالح	الكيالك عدد	مَرْقُ كُلُ مِنْ (يُحِوقُ كُنْ وَقُ)
-	يائى	4 ندر .	الباز (پوپ کے بوت)
حسب ذا أنذ	فنك	(يک ندو	پهاز (إو يک تن دول)
ى يالى الله الله	نبل	2 کھاٹ کے تئے	مپیا در ا ^{لبی} ن ادوک
	م او هنها او دک (با د کی	وبرا كغرق	براد منیا (باریک گذایو)
255%	کنائی)	245	برق مرجیس (باد کب کی جولی)
		أبك ودمها زيكنوا	اللاَسة (إلا يكساكان الله

ترکیب:

کز ای ش خل گرم کر سے اس اورک سبری کر برہ اس میں ویق الل مری ایک فیاد کرم مسالۂ و صبااور فرک ڈال کرا نہی طرح ہے یا کمیں اس میں بنر بول سمیت بائی خام اجزا ، ذال کر مبر بان مکنے تک بچا کمی انچر بخوان کرڈش میں نکال لیس ، اے اورک او و براو صباع جمزک کر بیش کر بن ،





White Lentils

Ingredients:

White lentils (soaked)
Tomato (boiled)
Onion (finely cut)
Graen chillies (finely cut lengthwise)
Ginger (finely cut)
Fresh cariander (finely cut)
Cumin seeds
Salt

125 grams
1
6
1 medium piece
14 bunch
1 tsp
to taste
1/2 cup

اورک (باریک کی دوئی) ایک در میان نگزا پراد منیا (باریک کنا دوا) ۷۸ کنزی خابت منبدزیرا ایک چاشهٔ کاچید منگ حسب ذاکت تیل در ایک ماش کی دال

اَنْ كَا وَالْ (يَحَلَّى مَوَّاً) 125 كرام غاله (ألها جوا) الكساد بياة (إ د يك كَل جو كَل) الكساد برقى مرض (كميانًى عن باريك كُل دو في) 6 مدد

Method:

Par boil tentils and strain.

Heat oil in a pot and fry onions; remove, to the same pot and leatils, areen chillies.

In the same pot add lentils, green chillies, tomato, cumin and salt; leave on dum.

Dish out lentils and garnish with ginger, Iresh cariander and anian; serve.

تركيب:

وال کواکیٹ کی آبالیں اور پائی جہان لیں ۔ دیکھی میں نئل ٹوم کر میں اور پیاز تل کو نکال لیمن ای ویکی میں وال ہرفی مرجیل آرائز زمیر واورٹسک ڈاکر و م پار کھو یں ۔ وال کوؤش میں اکالیس ا ہے۔ اورکٹ ہرے و جننے اور پیاڑ ہے۔ مجاکر ویش کریں ۔





Onion Chops

Ingredients:

Mutton chops
Tomatoes (linely cut)
Onion (finely cut)
Green chillies (finely cut)
Fresh coriander (finely cut)
Turmeric powder
Cumin powder
Cumin seeds (crushed)
Red chillies (crushed)
Ginger/garlic paste
Sali
Oil

Oif Fresh coriander, lemon slices 1/2-kg.

2 5

1/4 bunch 1/2 isp

1/2 tsp

1/2 tbsp 2 tbsp 2 tbsp

lo toste 1/4 cup

for garnishing

پيازوالي چانپيس

1.112

کرے کی جائیں بڑا کھو ادار (بار کی کے دوئے) 2 مدد پاز (بار کی کئے دوئے) 2 مدد بری مرکمن (بار کیسکٹی ہوئی) 5 مدد ہراد صنیا (بار کیسکٹی ہوئی) 5 مدد نیل دوئی بار کیسکٹی ہوئی کا گذی ا

چی دونی بلدی یا جائے کا پیچ نیا جواسفید زیرو برا جائے کا چیج

ترکیب:

ر کیچی علی نمل کرم کر کے لیسن اور کے سنبری کر ہیں۔اس میں میا نیس انواز پیازا ہرا و منبا اور ہری مرجیس ڈال کر 10 منٹ تک چا کیں۔ اس میں باتی تمام اجزاء ڈال کر میا نیس کھے تک بیا کم انچرا نئی سیخ کر کے آئیس فہوئیں اور ڈش میں نکائی لیں۔ مزیدار میا نیس ہرے و صفح اور فہوں ہے جا کر چش کر ہیں۔

کنا ہوا سنیدز ہرہ برا کھانے کا چی گنی دولُ ال اسری 2 کھانے کے جی

پیاہ والبس اورک 2 کمائے کے ویمی ممک حسب ذا اگف

براده المول سكتك سياف كالت

المراق

Method:

- Heat ail in a pot and fry garlic/ginger golden.
- Add chops, tomatoes, anions, corlander and green chillies and cook for 10 minutes.
- Add remaining ingredients and cook till tender; fry an high flome.
- Dish aut; garnish with fresh corionder and lemon slices and servo.

28 - MASALA KITCHEN





Mince Spinach

Ingredients:

Beef mince
Spinach (finely cut)
Onions (linely cut)
Tamatoes (boiled and chopped)
Gorlic (chopped)
Green chillies (thickly cut)
Rad chilli powder
Salt
Butter
Oil
Lettuce

250 grams
1/2 kg
2
2
3 cloves
3
1 tosp
1a taste
3 tosp
3 tosp
lor decoration

قيمه پالک

	[1,171
الكِدكمات كاب	لېي: د آيا ال مري	250 کرام	كالمشاكا فبر
حسب ذاكذ		الا كلو	إنكسا(باد كبدكني ونَّى)
3 کمائے کے	ممين	1,42	باز(بار یک کی جوٹی)
3 کمائے ک	تحل	.) 2 فره	المائر (أسلم الديوب كي أنوك
مهائے کے لئے	Ž-186*	22.23	T
		الإشرو	برنى مرفتكر (اونى كن اونى)

Method:

Heat oil and butter in a wok.

 Fry onions galden; odd garlic; add mince, tomatoes, red chillies and salt and fry thoroughly.

Add spinach and green chillies and fry till dry; dish out.

Decorate mince with lattuce and serve.

ر کیب:

کز ابن میں نئی اور کھسن گرم کر ہیں ، ہیں میں پیاز سنبری گر کے بہین شافی کریںا کھر قیرا نمازا اول مرج اور نمک واکرا چکی ظرب سے بغوی کیں۔ اس میں پالک اور بری مرجین لوگر پائی خشک ہوئے نک فیونیں اور اٹش میں نکال لیں وسویدار فیسر الادب سے سے جاویں۔

29 - MASALA KITCHEN

SURVINION DE LE COUSCIR DO LUVIAR







Dum Eddo

Ingredients:

1/2 kg Edeo 2 lbsp. Lemon juice Green chillies (cut lengthwise) few Fenugreek seeds few leaves Curry leaves 1 tsp Turmeric powder 1 tsp Onion seeds Cumin seeds 1 tsp. Corom seeds 1 tsp Red chillies (crushed) 1 tosp 2 lbsp Tomorind pulp Sali to taste 1 cup Mustord oil Fresh corionder, green chillies (finely cut) for sprinkling

Method:

Boil eddos with skin then peel.

 Mix eddos, turmeric, red chillies, carom seeds, tamorind, lemon juice, anion seeds, cumin, and solt in a bowl.

 Heat oil in a pot and fry fenugreek seeds; add eddo and curry leaves and fry for 5 minutes; leave on dum.

Sprinkle corionder and green chillies on eddos and serve.

دَّ م کی اروی

			(42)
ا يَدُ فِي الْحُدُونِ عِلْمَا الْحُرِيْرِ	خابهت مفيدة م:	<i>¥</i> %	أدديال
الك فإست كالمجي	الجواكن	£2162	ليمول يكوى
ابك كمانة كالجي	كني بوغيالال مرج		بري برجي
<u> </u>	الحي كا كورا	الماعود	(السباقي شركتي درتي)
مبادات	تث	2,943,000	مینمی دائے
اكيب بمإلى	جرسول كالتيل	يالترفول	^{سرو} ش ہے
	براده نبائيري مربيس	الجدوات كافيج	مېسې:رنۍ بلدی
<u> 4 5 5 7 </u>	(باربک گنارنی)	ا كِب فإ كَ كَا يُحِي	ڪوڏي

آکیب:

ارویوں کو خیک سبت آبالیں گھر چھنکا آتارہ ہیں۔ ایک بیائے میں ارویاں بادی الل مرین ا اجوائن اولی کا گودا مجموں کارس کارگی سفید زیرہ اور تمک طالس ۔ ویٹی میں غیل گرم کر سے مبتقی دائے بھونیں انجرارہ بیں اور کڑی سپٹ شائل کرسے کامٹ تک بھونیں اور وام پر رکھ ویں ۔ مزیدار دفن براد حضیا در برقی مرجمی چیزک کر بیش کریں ۔





Madrassi Mince

مدرای قیمه

Ingredients:

Beef mince	72 kg
Yogurt (whipped)	1 cup
Onions (finely cut)	2
Cardamoms	2
Leman juice	2 lbsp
Cloves	4
Garlic paste	6 clove
Block cumin seeds	1 lsp
Ginger poste	1 tbsp
Desiccoted coconut	1 Ibsp
Red chilli powder	1 ibsp
fresh corionder, green chillies (finely cut)	4 tbsp
Salt	to taste
Oil	1 cup

Method:

- Grind cordamoms, cloves and black cumin in a grinder.
- Mix mince, coconut, yogurt, red chillies, ginger, garlic, ground masola and solt in a bowl and keep oside for 1 hour.
- Heat oil in a pot and fry onion; remove ½.
- · Add mince in pot and fry for few minutes; leave on dum.
- Sprinkle coriander, green chillies, remaining anions and leman juice an mince and serve.

0400.0			
كاستاكا فير	راد کلو	کپسی بیو کی اور کس	أيكساكماسة كالججير
دى(مېشى يول)	اكي بيالي	بها برائد بل	أيك كمائح أنجي
بباز (باريك كي در أي)	2 2 2 2	كبحل جو في الال مرين	الك كوائدة كالمجيجة
بون الاتجال	2 אונ	برارمنيا بابي مرجش	
_	₹x2.2.16 2	(إِر كِكُ كُنْ مُولُ)	£2264
لونكس	1,44	الك	هسب ذائقه
مها:رالبس	2.76	نيل	ا کمپ پال
0,13116	أيك جائے كامچي		

ز کیب:

الا چُنون الوگوں اور کا لے ذریرے کو کر انتظار میں چین لیس ۔ ایک پیائے میں فیرے ہو جی اور کا افال عربی اور کے جیسن اپنا ہوا مصالح اور ٹیک طاکر ایک تھنے کے لئے دکھ ویں۔ دیکن میں جمل کر کرم مجری اور چیاد کی کر ہلا تھال ویں۔ وہی میں فیسا ڈال کر چھومنٹ تک فور میں گھرزم پر رکھ ویٹ کی مزید ارتبار میں براد صنیا اپری مرچھی باقی بیاز اور کھوں کاویں ڈال کر چیش کریں۔





Vegetables and Garlic Chicken

-بزى اور^{به} سن والى مرغى

Ingredients:

Chicken pieces (boneless)	½ kg
Carrot (cut into rounds)	1
Green chillies (cut finely lengthwise)	6
Capsicum (cut into cubes)	1
Garlic (chapped)	6 claves
Soyo sauce	1 tosp
White vinegar	1 rbsp
Black pepper powder	1 tsp
Chicken cube flour	1 ½ tbsp
Brown sugar	1 bp `
Salt	to toste
Oil	1/2,cup + 3 lbsp

سنڊم ک ایک کھائے کا پنج کهن بولی کا لی مری ایک چاہئے کا پنج الاچکن کیوب اللامید، ۱۲ کھائے کے میٹی براذان تین ایک چاہئے گاچی ایک حسب زائند نیل کا بہالی 3 کھائے

مرقی کی بونان (ایفیر بذن) کا گلو کا غیر(گول کی بول) می ایک عدد بری مرتص دل ماکن میران کاروز آری بود

::121

(البائي مين باريك كن دوئي) 66 مدو شمل مري (پالوركن بول) - ايك مدار مهن (پوب كك دوسة) - 6 بوت

سراساس الكسكمات كاني

Melliod:

- Heat ½ cup oil in a wok and fry garlic galden; add chicken and salt and cook with lid on till chicken changes colour.
- Heat remaining oil in a frying pan; add capsicum, carrot, green chillies, soyo sauce, vinegor, pepper and solt and cook for few minutes.
- Add to wok and mix chicken cube flour and brown sugar.
 Cook with lid on for few minutes and dish out.
- To make chicken cube flour, mix 2 ½ cups refined flour with 10 packets of chicken cubes and mix with fingers.

 Refrigerate and use as required.

ر رابب:

کر ان میں دلا بہائی نیل فرم کر کے کہمیں سنبر تی کر ہیں جائی میں مرفی اور فعک شامل کر ہیں اور واحکن ! حاکث کر مرفی کا مگف نید الی ہوئے تک پاکا کمیں۔ فرا تفک جن میں الی فی خرائیں ہے۔ اس میں شفلہ مربی الکا جزا ہمی مربیس سوبا سالی امرک کا بی مربی اور فعک ہا کر چند است تک پاکا کمیں ساسے کڑا ای میں ڈالیس کیمرویکن کیوب والاصید واور بداؤن مینی ملاقیس ساسے ڈھٹس ڈھا کے کر چند است تک پاکروش میں فکال فیمل ۔

ا بين أكان أنه ب الأصيرة بنائث كم يلني 19 بها أن ميدسته نش 10 يكن الجمن كوب المال كريل الدا إخول من مسل كريكيان كوليمي ، الل أميز سنة أبنا كرفران شك وكوليس الارمسية خرا مينيا استعال كريل .

33 - MASALA KITCHEH

SURVINERADISTRATION OF THE





Mutton Beetroot

چقندر گوشت

Ingredients:

Multon	√2 kg
Beetroot (peeled and cubed)	½ kg
· Yogurt (whipped)	1 cup
Red chilli powder	1 fbsp
Turmeric powder	1 Isp
Ginger/garlic paste	1 tbsp
Sugar	1 tsp
Black peppercorns	6
temon juice	2 thsp
Green chillies (finely cut)	4
Onions (finely cut)	2.1
Salt	to laste
Oil	1 cup + 2 fbsp
Fresh cariander, green chilies (finely cut)	for sprinkling
_	

Method:

- Heat 2 thsp oil in a frying pan and sauté beetroots; remove.
- Heat oil in a pot and fry anions galden; add muttan, ginger/garlic and salt and cook till dry.
- Add red chillies, turmeric and pepper and fry. Add water and cook till mutton is tender.
- Add beetroots, yogurt, sugar and green chillies and fry.
- Leave on dum.
- Add lemon juice and sprinkle cariander and green chillies; serve.

			46,457
6 سرد	البت كانى مريش	ا∕⁄ کلو	بحر ہے کا گوشت
3 LL L V 2	لبحول کاری		يتندر (تطاور
- 9. タ典4	بزى مرجى (باريك تى جولَ)	1/5 كلو	(2×2/2
2 عدد	پاز(باريک) د کی)	اكيب ببالي	ري (پهنبني دول)
حسب ذاأن	نمك	الجب كمائ كاليمي	لىسى: دىنالالى مريين
الكديمالية	ينل	ايك وإكا يأي	المُولِينَ وَلِي أَبِدِي
\$ 2 £ 2 £ 16 2		الك كمات فالمحج	پيادو که من اورک
2227	برادمنها برق مرجيس	ايك ما كالجج	خيل
	(بديك كي بول)		

زكيب:

فراکنگ بین بین 2 کمانے کے میچی تبل گرم کر می اور چندور بیک ہے آل کر نکال کیں ۔ دیکن میں خل گرم کر کے بیاز منبری کر ہیں۔ اس میں گوشٹ کہمن اورک اور نمک ڈال کر بائی شک ہوئے تک دیکا میں۔ اس میں اول مردی بلدی اورکائی مرجمی ڈال کر بنونس جھر پائی شامل کر کے اگوشٹ پیچنے تک بائی میں۔ اس بیمی چندو دی انٹیک اور برق مرجمی ڈال کر بنونس اورڈ م پردکھ وی کے انٹی میں مجوں کا نیمی کی جو براد صنیا اور برق مرجمی جھڑک کر بیٹ کریں۔

34 - MASALA KITCHEN





Potato and Tomato Lentils

آ اوٹماٹر کی دال

Ingredients:

Polotoes	4
Tomotoes	1/2 kg
Curry leaves	low leaves
Green chillies	4
Tamarind pulp	½ cup
Turmeric powder	1 Isp
Onion seeds) Isp
Red chilli powder	1 Ibsp
Ginger/garlic paste	qedi (
Salt	to taste

Tempering ingredients

Dried, long red chillies	á
Fenugreek seeds	few
Curry leaves	ew
Cumin seeds	I tsp
Oil	1 cup

Melhod:

- Peel potatoes; caak tomoloes and potatoes in little water till potatoes are lender.
 - Allow to cool and blend in a blender.
- Replace in pot and add turmeric, red chillies, curry leaves,
- ginger/garlic, green chillies, tamarind, onion seeds and salt and cook for law minutes; dish out.
 - Heat oil in a frying pan and fry tempering ingredients golden; pour an lentils and serve.

			0.127
أكب كوائدكان	پاردا ^{ته} نادرک	3,#4	¥1
حسب ذاتخذ	2	<i>¥</i> € 1/ ₁	70
	بجحاد کے اجزاء!	142	کرجی ہے
1,44	متوسى بالرامين	9,44	برقي مرجهن
چار سرو چار سرو	مبنی دا 🚣	الإوالي "	ٵ ڋ ۣڲؙ [؆] ڔؠٵ
1000	کاکی ہے:	ا کمپ چائے کا پانچ	چى در لې لېدان م
الك فإستاكاني	الثابات المهرة ميرو	ألب بإلى كاراب	كاونى
$J(\varphi = \emptyset)$	Ļ. [™]	\$15 m	ئىن: دىقى الال مرى

اً الوقتی آونیسلی تمین رو دگی مین نما فراد و آلوقوز سند سے پائی کے عمراہ آلو گئے تک بکا تمین مضیقہ ا عندا اوربات تو اسے بلیندو میں عمین کسی راست و دیار ، ویڈی میں آلیں اس میں بقدی ال مزی اگرائی ہے المیس اورک امری مردیس اللی کا گودا کاوٹن اورنائک ڈال کر پند مند بھک تھا کر ایک میں افاق کسی سفر انتشار میں میں میل کرم کر کے جمعار کے اجزا پاسٹیری کریں اور وال پر ڈال کر چیش کریں ہے

35 - MASALA KITCHEN







(Ingredients:

1/2 kg Multon pieces 1 fbsp Ginger/garlic paste Onions (chopped) 3 Tomoloes (chopped) 8 8lack peppercoms Curry leaves 2 sticks Cinnamon 1 lsp Black pepper (crushed)) Isp Pappy seeds 1 tsp Cumin seeds Coriander seeds 1 tsp 1/2 lsp Fennel seeds Red chilli powder 1/2 lsp 1/4 lsp Turmeric powder 1/2 bunch Fresh coriander (chopped) Cloves Green cardomoms 2 cups Water to toste Salt 5 thep Oil

Method:

Cook mutton, turmeric, water and salt in a pot till tender.
Strain and set aside stock and mutton separately.
Roost poppy seeds, fennel seeds, peppercams, coriander, cumin, cinnamon, cloves and cardomoms on an iron griddle and grind together.

Heal oil in a pot and fry curry leaves; add onions and

ginger/garlic and hy golden.

Add red chillies, papper, tomatoes and mutton and cook on

high name till tomatoes are tender.

Add ground masola, trash coriander and stock and cook till

اندهرامٹن کری

:4171

الك ماسة كالج	فا برشاه وعشها	pk 1/2	مَّ . نــ نَا كُوشت
KKLLPW.	سواغب	ايك كمات كالمجي	مينا: دالبسن الرك
5 8 m 1 1/2	ائيس : وفي الراس عن	143	باز(پوپکىرن)
£ 52_616	ئېتى دو ئى بلدى	1#3	المَارُ(پُوپِ کِنْدِوسِيْدُ)
ا 13 ألا في	جراد منها (پوپ کيا زوا)	الانصرو	﴿بِتُ إِلَىٰ مُراكِسَ
3.43	اوتكبي	4عرو	کڙي چ
3 ندو	حيموني الوتجيان	21 شان	دار آنگل دار آنگل
2مال	يل	الكبدوات كالأبي	الى دونى كال سرى
اسب ذاتته	ر ف	الكب ماكاة بالإ	فشجا ل
5 کمائے کے جا	يل	اليّد يا كاناني	البت الخيوزيره
		7° T -	

ژ کیب:

و بھی میں کو تست ابلدی پانی او پنگ ذال کر کو تست گئے بچک پکا تھیں ۔ کئی پھان کر کھنو ذاکر کیں اور گوشت ملبحد و رکھ لیس مفرے پانٹھائی اسواف کا بات کالی مرجیس و صلبا نرمرہ اور کہتی اور اللہ فیجال بھنوں کر جیس لیس و دیکھی میں بھی کرے کر کے کئر کی سیچ ملیں سانس میں بیاز اور کہت اور ک فاضی ایک بھاز مطبق کی جو سنے تک مجنوں کر اہل مربی اگل مربی کا اور اور کوشت شامل کر ہیں وہ نیز انتھ بھا کرد آل میں نکال کیس سامی میں میں اور اسسانی بیا وصلها ور کئی والی اور ایر ایر اور ایر





Chinese-style Fried Liver

Ingredients:

Chicken liver (big pieces)	1/2 kg	
Ginger (chapped)	1 Ibsp	
Garlic (chapped)	1 Ibsp	
Onian (finely cut)	1	
Soyo souce	2 fbsp	
White vinegar	1 fbsp	
Button mushrooms (finely cut)	½ cup	
Black pepper (crushed)	1 tsp	
Spring anions (finely cut lengthwise)	2	
Capsicum (finely cut lengthwise)	I	
Carrot (linely cut lengthwise)	1	
Brown sugar	2 ibsp	
Honey	1 tbsp .	
Chinese soft	½ lsp ′	•
Soli	to taste	
Oil	2 tbsp	
Green chillies, leman slices	for decoration	ŕ

Method:

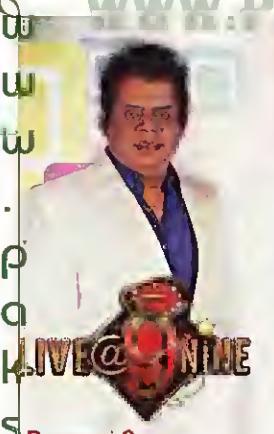
- Marinate liver with garlic, ginger, saya sauce, vinegar, pepper, sugar, haney and salt and keep aside for 2 hours.
- Heat ail in a wak and saute mushrooms and onions; add liver and Chinese salt and fry.
- Remove liver an a plate, leaving masala in wok.
- Add vegetables and cook far few minutes.
- Pierce liver an wooden skewers and arrange an a dish.
- Arrange vegetables over them.
- Decarate liver with lemon and green chillies; Serve:

جاِئيز اسٹائل کی بھٹی ہوئی کلیجی

12121

<i>₹</i> 1/1	(4/24)0.561
ايك أيك كمائ كاجي	الارک لېسن (چوپ کبايوا)
انگ بود	چاز(باركبــگن:دنُ)
<u> </u>	سوإمال
ابك كمائے كاچي	بغيدرك
الأيال	مفید سرک بنن گھمیاں (بار <u>ک</u> ے کی او ٹی)
الكِ عِلْمَةِ كَالِيْخِ	مَنِّىٰ دُولَ كالي مرينَ
244	برنارباز (اسبال عن باريك كي بول)
ايک ندو	مُلامرية (السبالُ عن باريك كي بديل)
اكياندو	كاجر (لمبانُ عن باركيكني: وأن)
£2£2162	برازُن مُبِينَ
ايك كمائے كاربي	شبد
282.6%	يا تبزنمك
حسب ذا نند	م ا
2 کمائے کے دیکے	ميل ميل
2226	برى مرجين لمبول كى قاشين

آلی پایس اورک موبا حال اس کرا کالی مری ایران بیشی البداد دنیک ما کر 2 محمنوں کے دکھوں اس کی کالی میں کالی اور جائنیز کا کہ موبال اور جائنیز کالی میں بینونی اس میں کیلی اور جائنیز اس کی کالی میں دستیند و بار اس میں ہزیاں میں اس کے فال کی میں میں ہوتا ہوں کی میں میں کا کروٹن میں دکھی ۔ اس کے فال کی میں میں کا کروٹن میں دکھی ۔ اس کے فال کی میں میں کا کروٹن میں دکھی ۔ اس کے اور مینوال کی میں کی میں کی میں کا کروٹن میں دکھی ۔ اس کے اور مینوال کی میں کا کروٹن میں دکھی ۔ اس کے اور مینوال کا کروٹن میں دکھی ۔ اس کے اور مینوال کا کروٹن کی میں کی میں کی میں کروٹن کے اور میں کا کروٹن کی میں کروٹن کے کالی کروٹن کی کروٹن کے کالی کروٹن کی کروٹن کے کالی کروٹن کے کالی کروٹن کی کروٹن کی کروٹن کے کالی کروٹن کی کروٹن کے کالی کروٹن کی کروٹن کی کروٹن کے کالی کروٹن کی کروٹن کے کالی کروٹن کی کروٹن کے کہ کروٹن کی کروٹن کی کروٹن کے کہ کروٹن کی کروٹن کروٹن کی کروٹن کروٹن کی کروٹن ک





را مپوري کڙهي

S

Rampuri Curry

Dumpling Ingredients:

Gram flaur (sieved) ½ kg Green chillies(chopped) 3 Red chilli pówder 1 tbsp Carom seeds (crushed),

baking powder 1/2 isp each

Turmeric powder.

coriander powder 1 Isp each to laste
Oil for frying

Curry Ingredients:

Gram flour (sieved) $\frac{1}{2}$ cup 1 1/2 cups Sour buttermilk Ginger/gorlic poste 2 tbsp Cumin seeds, turmeric powder 1 tsp each 1 1/2 lbsp Red chilli powder Whole dried red chillies Green chillies (chopped) 3 12 Curry leaves Salt to taste Oil $\frac{1}{2}$ cup

Method:

Mix dumpling ingredients with little water till thick. Heat oil in a wok and fry dumplings golden; Remove. Mix gram flour, buttermilk, red chillies, turmeric and salt in a bowl.

Heat 4 they oil in a pot and fry cumin; add green chillies, ginger/garlic and fry. Add buttermilk while stirring continuously, Cook till thick, stirring continuously; add

Heat oil in a bying pan and fry curry leaves and red

کڑگی کے اجزاء: جس (پینادہ) برائی

سَمَنَ لَى الْهَابِيِّ اللهِ الْهَابِيِّ اللهِ اللهِ اللهِ اللهِ اللهِ اللهِ اللهِ اللهِ اللهِ اللهُ اللهُ

ئىن دۇللالىرى 11/1 كىلىڭ كەينىچ ئۆكى كۈل لال مرچىن 5 مەد

من مریش (پرپ کن بولی) 3 در در من مریش (پرپ کن بولی) 3 در

کزئی ہے: 12 مدر

ک صبرداند بل درهبال چُوڑوں کے اجزاء:

لى بوڭ بلدق نيبا: داده منبا الكيّ آلك جيات آدا نيجي نمك تمك

264

زکی:

ایک پیائے بیں پکوروں کے میزا اسٹی فہوز اسانی فی الاکر بحد منا آ میزہ تبار کرلیں۔ کر ابنی میں مشکل کرم کا اس میں اور میں کرم کا اس میں ایک بیائے ہیں۔ انگیہ بیائے میں بیس آلی الدی الدی میں انگیہ کی اسٹی کی اور انگیہ کی اسٹی کی جو بی بیل کرم کر کے زمرہ بجو نیس اس بین برق مرجیس اور میس اورک جو ٹیس اورک جو ٹیس کرم کر بین میں میں اورک جو ٹیس کرم کر بین مسلسل پہنچ جا اے دوے چاہی کرم کر ہیں تا اس کر ہیں ۔ فرائنگ جی بیس بیل کرم کر بین اور بی بین اورک کی کا دین میں تا اس کردہ ہیں ۔ فرائنگ جی بیس بیل کرم کر بین اور بیل کردہ بی ۔





Malbari Egg Curry

Omelette Ingredients:

Eggs Onion (chopped) Green chillies Red chillies (crushed) Fresh corionder (chopped) 2 (bsp. lor frying Oil

Curry Ingredients:

Onion (linely cut)	1	Desiccated coconut Fresh corionder	2 tbsp
Green chillies (finely cut) Tomoloes (chopped) Ginger/garlic paste Red chilli powder White vinegar Cumin powder,	3 1 tsp 1 thso	Ichopped) Solt Oil	1/z bunch to taste 4 lbsp for garnishing

1/2 isp each fennal seeds

Hot spices powder,

⅓ tsp each turmeric powder. Corionder powder 1/2 Isp

Method:

Mix amelette ingredients in a bowl.

 Heat ail in a frying pan and fry amelette. Remove; cut into small pieces.

Heat oil in a pat and try onion golden. Fry lennel seeds and ginger/garlic.

· Add tomatoes and cook till tender; add coconut, turmeric, corionder, hat spices, red chillies, green chillies, cumin and salt and cook on high flame.

Add little water and amelette and cook with lid on for a little while. When oil separates add fresh corionder and vinegar and dish out.

Gornish with green chillies and serve.

انڈے کا ملیاری ساکن

أطيت كالزاء 245 ياز(پوپ): دنيًا) - آيڪ ندو برق مرجيس 345 يَنْ وَلَا الرَيْ الرَّالِ الرَّالِ اللَّهِ عِلَا لِي اللَّهِ برادهاي إرب كيادوا) 2 كمات كروكي حسب والك مال يكايزان

البها: وأكرم مصالي بنى بوڭ الدى ماز (باریک تی برلی) ایک مدد وباجوادهنما يرق مرجيس (يا مريک کن دولن) ۶ عدد أحياءوا تاءل الماز (پوپ کے دوئے) 1363 برارهنبا(پوپ کباروا) پارا گذی يها بوالسن الدين الميالي فإسالا في الكيالي الكيالي أي بوزُ الآل مرج الك كلات كالحجير بهابوا خبرة براسوف ١١٠ ١١٠ يا ما عاشة كالمجد

C

آیک پیالے میں افیت کے اجزاء کالیں۔ فرائنگ بین میں نیل کرم کر ساوہ اَ طبت کل کرشال المين المرتكز المات ليل - ويكي عن بل كرم كرك بالاستبرى كرين ساس عن مولف اوليس ادرک بیوی کرفیان شال کزیں فیارک جا کی قونار بل الدی دھنیا مرم مسافرلال مرین نبری مرجين فرا والدينك والركر تواتي ويكاتب اس ير نعوز اساياني اورة عليت زالس اوروهكن وْها كَنْ كُرْتُوزْ في وركت يُكالمن بن أويراً مان نوبرا دهناا درم كه لاكروش من إلى ليس - いんけんしとしょうひゃこ

40 - MASALA KITCHEN

4.62 64 3,62 4%

582 6/1

النسب ذاكفهر

2 کمائے کے وہے

4 کمانے کے پیچے

عانے کے لئے





Arabian Halwa

ngredients:

Chickpeas (boiled)

John Street Stree

Nethod:

bok milk and chickpeas in o pot till dry. Grind in a lander.

first clarified butter in a pot and fry cardamoms till they live off aroma.

Add chickpeas and cook till it gives aff aroma. Add dried milk, sugar and cacanut and fry till clarified.

Cutter separates; dish out.

camish with almonds and pistachias and serve.

عريبين حلوه

1371

على بيد (الجادث) على بيد (الجادث)	pt/ 3091
*mnlt	أيكيه فأو
يبر. * . ٿي	125 گرام
محق أ	125 کرم
در بل (کدوش)	اكب بال
ہم فی اللہ پُک (وائے)	r# 12
	ىلىلىۋا <u>ن</u>
(5) Elent	2216

ز کیب:

و کچی بین دود مداور پنے ذال کر دود مرتشک دونے تک وٹا کمن کھرا سے بلیندریش ہیں لیس کیں۔ دیکی بس کمی کرم کر کے الوپٹی کے حداثے فوشود آئے تک بکا کمیں تھر پنے ڈال کرڈشووڈ نے تک موفوم راس میں تھو یا جیٹی اور تاریل ڈال کر تھی ملہدو دوئے تک بجنون کرڈش بین تکالیں اور بادام پنے سے جاکر چیش کر ہیں ۔

41 MASALA KITCHEN

SUMMED BY PANUUSURDUNUYELS

میرای نبک کاڈائر یکٹ اور رژیوم ایبل لنک
 ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای نبک کاپر نبٹ پر یویو
 میر یوسٹ کے ساتھ
 پہلے سے موجو دمواد کی چیکنگ اور اچھے پر نٹ کے ساتھ ساتھ تبدیلی

﴿ مشہور مصنفین کی گتب کی مکمل رہے ﴿ ہر کتاب کا الگ سیکشن ﴿ ویب سائٹ کی آسان بر اؤسنگ ﴿ سائٹ پر کوئی بھی لنگ ڈیڈ نہیں ﴿ سائٹ پر کوئی بھی لنگ ڈیڈ نہیں

We Are Anti Waiting WebSite

﴿ ہائی کوالٹی بی ڈی ایف فائلز ﴿ ہرای بیک آن لائن پڑھنے کی سہولت ﴿ ماہانہ ڈائجسٹ کی تمین مختلف سائزوں میں ابلوڈ تک سریم کوالٹی، ناریل کوالٹی، کیبریٹڈ کوالٹی ہریم کوالٹی، ناریل کوالٹی، کیبریٹڈ کوالٹی ابن صفی کی تممل رہنج ﴿ ایڈ فری لنکس، لنکس کویسے کمانے کے لئے شریک نہیں کیاجا تا

واحدویب سائٹ جہال ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

컺 ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبھرہ ضرور کریں

اور ایک کاک ہے کتاب کا اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک ہے کتاب

ڈاؤ ملوڈ کریں اینے دوست احیاب کو ویب سائٹ کالنگ دیر متعارف کرائیس

WARE OU BUT COURT

Online Library For Pakistan



Like us on Facebook fb.com/paksociety





anhaak

اب بود بینه اورزیره بخ افعه افراسینه کی شان



SUBNITURATED STUDIES OF THE RESERVE OF THE SUBNITURE OF TH





Sandwich Dumplings

ngredients:

9 slices
½ cup
V₂ cup
3 slices
,1 tsp
for frying

atter ingredients

omoto, lettuce	lor decore	ition
oli	lo foste	
ilmin seeds (roasted and crushed)	√2 Isp	
ed chilli powder	⅓ Isp	,
From flour (sieved)	¾ cup	

/iethod:

fix botter ingredients with little water.

Lut off crusts from broad.

apply chainey on one slice; place another slice on top; oread a loyer of ketchup on it and sprinkle oregono. ocess to make more sandwiches.

had all in a wak and fry sondwiches golden; remove on absorbent poper.

at Sandwich Dumplings in triangles and place on a erving dish.
historiae dish with tomoloes and lettuce and serve.

بكور ول كے سينڈوجر

		417
:000 <u>6</u> 2221	وماأس	د الروقي
بسن (چمازوا) مرتبهانی	يا بال	نبار م _{یر} ی مینتی در در
لى دولُوال مرى ﴿ وَالسَّوْقِ مِنْ الْعِلْمِينَ الْعِيْرِي	الإيال د ال	لما <i>ؤ</i> کچپ پا
بنسناا در گذا: واسفیدز بره ۱۷ ما <u>ت ک</u> افی مچی	ڊ ماڻي ايک ماڪ کاچي	्रेड रेड्निस
ا نمک اسپازاگذا دروی می میروی ا	ایک تاریخ افخار کا	نال بالمائية د
الزماوية عائكك		

أموزے كا إزا الموله المالي شال كرے كھول ليں۔ ذبل رو في كے كتارے كالند ليس۔ ايك مادائر ریشی کی نبره کران پردوبرامادگی چمی ای بر کیب کی نبره کراده بگانوچوک کر پنر و کا کر خبر اسمالک رکھ دیں ، ال کل کور برات دوئے و دمرے مینڈو جو بھی خاو کرلیں کراہی على أبل كرم كري اوران ماأمول كوسيرى كل كربازب كالذي كال لين مز بداد يكوز يد منزون اکونے کا ب کرمرونگ از کی ایس رحمی روے نما اراو مطاوح سے مجا کر وہی ۔





Pistachio Chicken Tikkas

Ingredients:

1/2 kg Chicken pieces (boneless) Pistachias (powdered) 12 1/2 cup Yogurt (drained) Ginger/garlic pasta I thep Black cumin seeds 1/4 tsp Red chilli powder 1 isp 2 tosp Cornflour Saffron (dissolved in milk) 1/4 tsp Salt 1 tsp 2 tosp Oil for decoration Spring onian, lettuce, tomato

يستة والي مرغ سحكم

0.1274

مرفی کی پونیاں (بغیر ہڈی) 1/4 کلو $|\mathcal{A}|^2 = \left(\frac{2\pi \kappa \omega^2}{2}\right) \frac{\omega^2}{2}$ وعل (يا أن تكاليوا) 34% ایک کمائے کا چی بيا دو کمبن اورک 3.62 1.1/4 عامت كالأزيره بن به في ال مرين ایک مائے کا پنج

Melliod:

- Mix all ingredients except saffron, in chicken and refrigerate for 2 hours.
- · Pierce chicken on skewers; apply soffron on then and grill over charcoals.
- Remove chicken from skewers and arrange on a dish.
- Decorate dish with spring onion, lettuce and tomato.

مرقی پر علاوہ زامغران إنی تمام اجزاء ملاكر 2 كمنول كے لئے فرن عى ركدويں بوزوں كو سنول پرا کا کی ادراے زامفران لگائے ہوئے کو کل پرسینک لیں۔ سز بدار کے سنول ہے عال دائل عرام الدول كويرى باز مادب الدلار عام المراري

كاول فكور

زامغران (۱۹۶۵

ص گفاه بودا) المراحل التي كالحجي

برى بإزاملاد بالفار الإلفاك الم

اكب مائكا في

2 2 2 2





آگِ وَالنَّهُ وَالِنَّهُ وَالْحُوارِيُّ آگِ وَالنَّهُ وَالنَّهُ وَالنَّهُ

4 گمائے کے وئے ایک ویائے کا پائیا

بادر كورية الكاكما خلاجي المحادث الرون وياستاك في

<u>선생</u> (글))((나)((나)

Pickle Chops

Ingredients:

Chops	½ kg
Cumin seeds	1 tsp
Cardamem	1
Chaot masala	1 Isp
Cloves	6
Ginger/garlic paste	l tbsp
Gram Ilour	2 tsp
Loman juice	libsp
Mustard seeds	1 tsp
Onion seeds	1 tsp
Raw popaya paste	1 lbsp
Red chilli powder	2 lsp /
Yogurt	4 tbsp
Salt	1 tsp
Fresh coriander, onion (rings)	for garnishing

Method:

Lightly pound chaps with mallet.

 Marinale chops with papaya, ginger/garlic and solt and keep aside for 1 hour.

Sprinkle gram flaur and keep aside for a little while.

· Mix remaining ingredients in yogurt and apply on chaps;

keep aside for 2 hours.

 Place chops in a baking tray and bake in a pre-heated oven at 180°C for 30 minutes.

Dish out and garnish with coriander and onions.

اچاري چانيس

5120

بالماكلو	يانيس
الكيدية كالأنجي	فابعث مفيرة موا
آگيب نعرو	يوني الله بأن
أنجديا كأذباي	يإ شاها لي
+ 1,#(i	الآثين
أنك كماث كاليمي	پيانون ^ي ان اورک
\$44.52 p2	ا ^ر ان
الك كالت كالأي	ال _{خول} کارش

7

چاہیں آگئی بھارتی ریزی ہود ہے ایکا سالگل لیس۔ چاہیاں پر پہنیا جمیس اورک اورڈنگ فکا کہ اکب گھنے کے لئے رکھور ہی جائی پر جمیس پھڑک کر منز بدخلوڈ کیا دیروکٹس ۔ وہ تی میں دِنِی انداء شامل کر گ آئیز وہنا کمیں اور چاہیوں پر نگا کر 2 کھٹاؤں کے لئے رکھور ہیں۔ چاہیوں کو جنگ ارے ایس دکھ کر چہلے ہے گرم اوون میں 2 1800 ہر 30 منٹ پاکا کر فکال لیس۔ من بعار جا جا میا تھیں برے وضف اور بہازے سے مجا کر چاپی کر ہیں ۔



المجير

Indian Chilli Chicken

Ingredients:

Chicken beneless pieces (boiled)	1 kg
Red chilli powder	1 ½ lsp
Ginger/gailic poste	1 Hosp
Capsicums (cubed)	2
Onions (cubed)	2
Tamato ketchup	½ cup
Chilli sauce	2 lbsp
Salt	1 Isp
Oil	1/4 cup

Tomato puree ingredients

Onion (chopped)	½' cụ p
Green chillies (chopped)	2
Tamatoes (chopped)	2
Orange food colour	1 pinch
Oil "	¼ cup

Method:

- To make pures, heat oil in a saucepan and fry onions and green chillies.
- When onions turn galden, add tomatoes and cook for 5 minutes; remove from flame.
- Allow to cool; add food colour and blend in a blender.
- Heat oil in a wok and fry anions and capsicums; add the prepared puree, red chilfies, ginger/garlic, tomato ketchup, chilli souce and salt and cook for 2 minutes.
- Add chicken and cook till oil separates.
- . Dish out and serve.

انڈین جلی جس

			0.000
ابك وإستاكا	تک		مرفی کویو نبال (بغیر تدی
يال الله	نيل	ا کیکار	الى بول)
	1121としゅけ	\$62 E 11/2	ى ئىلى بىل كەل سىرىق
يا بال	4 4	ا كمِد كمائة كالمي	
2برر	برى ريس (بوپ كايرن)	7,42	تمله مرخ (پرکورٽي ووٽي) در دي کار سرکي
2 عدر	(E. 42 - 4) /V	2 <i>در</i> مرابا	(&n&/12)24.
أكمدچنل	زرد ب کارنگ	٧ پېال 2 کا نے کے کچے	د انو نمچپ پلې ما ن
ا⁄بال	یل	÷	0 70,





الرجائي الكرام المرام المرام

الماؤكيد الحبراليون جائة كالخ

والأحيات كاليمج

ایک با گانچ تان کر ک

Spicy Bread Disks

Ingredients:

10 slices Green chillies (chopped) 3 ibsp Fresh coriander (chopped) 2 lbsp Semolina Red chillies (crushed) 2 lsp. Lemon juice 2 lbsp Garlic paste 1/2 lsp Hot spices powder 1 Isp Salt 1 Isp Oil for frying Tomata ketchup, cucumber, lemon for decoration

اسیانسی بریڈ بشکس

10 ملاتمن	ز. زامرونی
2,64	برق مرقش (زوپ کی دو گ)
وكالمذكري	هراد منیا (جو پ کماموا)
2 کائے کئے	شوش
2 2 2 2 2	مخىء د في لال مريخ
452162	ليمول أثارت

Method:

Soak slices in water for 1 minute and remove. Squeeze out water by pressing bread between palms.

Mix bread and remaining ingredients in a bowl and make small kebabs.

Heat oil in a frying pon and fry kebabs golden from both ... sides; remove.

Decorate dish with aucumber, tomoto ketchup and lemon and arrange Bread Disks on tops.

وَالله وَالله فِي الألِيك منت كَ الله يافي بن يَحْلُ الرَّالِين الرَّفْقِيل كَ ورا مِن وبالله ووت ياف نج زویں ایک بیانے میں ویل رونی اور بانی خام اجزا وبالیں۔ اس کے نہوئے تھو کے كباب مناكب في فرا مُنك جن هن على قبل كرم كري إن اور كبابول كودنول جانب عيا مبرى آل كردكال لين - وَالْ وَكُمِرا الْمَاوْ كِيبِ اورليول = عِلا تمن اوويه ليزوسكس ركوكرول كرين-



حورت ادر استخارے تو کوئی بدرجین ہے۔ آپ کے مسائل میندران شی و کے جاتے ہیں اام آپ کی اجازے کے منظمی ٹمان میں جہ باتے ، عملی مجروے کے ممانی زیر کا کریں ۔

مسزطارق (انسرکے)

Ш

W

S

ته دق صاحب! ش ابی جی گ شادی کیلئے مہت پرمیّان می دشنے أَ فَ شَحَادِ وَلَكَمَا تَوْ كُدِهِ مِنْ إِن رِوالِمِنْ فَي مُواَ فِرِيْسِ لِمَيْنِي وَوَلَّى محى بات كبين محى أنى كيس كى كن مدفية وكالنبرويا آب سابات كى الراتب ف بحصالون الاح بحبى آيى جوايت كرطان وظيف مى زها انکی انعال دراون نکان کی برکت منے میران میں کی جان برایک جب الصحيح كمران بين شادي دوكي بيراندنعالي آيج ملم مين اضا أرابات مزيد دا بنماني فرماد بي لوب فكان كالاب كياكرة ف تواب: الشفوش ریجه المیمن 2 فلل شمرانے سے اللہ یک کے حنفوراداكري اورارح كوخمنذ اكروأوي-

زبد افالون (منان)

تدى بمانى: مرى جارينيان ين دويرى ينيون ك شادى كروى المارس ہے جمولی بنی کی محتقی اوز چکی نے محر تسرے نمبر کی بنی کی شادی میں بہت رکاونیس آر بن تقبس ایک مجگدا سکارشتہ لیے ہوا بقاہرا فضاوک مقد محراتی سال بعدی اڑکے نے دیاتے سے انكاركر وبالسنك بعد رومري حبكه رشته سطى: رائيكن ميكو حرص بعد الرك والرابات و وسركا مطالبكر : بالدر اسطرين سرشن بحي حتم مو كيا او إلى و بران ميري ميمو في والي مجاكي شاري بوكي وومري مرتبه بحلني توسنني توشي مبت بريشان موكئ كدآ خديد ماجر وكبام آيك بارے میں عالو آپ سے رجوع کباآپ نے بتا باک ایک بنی کی مادی پر بندش کر دا دی ہے اس بندش کی کاٹ کیلئے آپ نے الرج تكام المحران وتعبد كى يراحظ كود باجر على في بالما عمر كى سنة لِمَعَالَا بِكِي مُحنت مِنَا وَمِنَ اور اللَّهِ كَ كِلام كَي بدواسته ميري بني كي

شادی پر از بندش می داشم درگی اور محک مادیمیرن بنی کی شادی 👚 حاصد دل کے حسد سے تنویز رکھے گا۔ وركل ب الشرفعالي آيكواركا أجر وها فرمات _

ا الله الله الله الله عنه عنه المحمدة بكويني في منا وي مبارك : را الله يأك آ کِل بِیٰ کو اَحِرول فوشیاں عطافر مائے اور مسے کی بیٹیوں کو حاسدوں کے شر مے تفوظ ر کے الفوا

ووالنفاراهم (لايور)

ميوا: دل على كاكارة بارب مبت اربعا الله ويا ها مريح في وبسادل ے عمل زوال پذم ہے مخرز آتے تھے جاری ڈیزوں کی ٹیت بإزار علم بونے كے باوجو اسم ست فريدار في مبس كرتے ہے ا بک دو ملازم بھی کام محبوز کر ہیا گئے تھے کاپ وہا پھنر بیا تصب در كياتما وكرجموني آتا خاك يسب كياز درباب تسيك بارت يل ک نے منا یا آپ ہے ' ریال پر بات کرے تمام حالات ہے الكافكيات آب سف منا بكررسب هالات عامعان عمروان الدويدي کا تھے۔ یں چرآپ نے حاسدوں کی بانکر یے فوظ رہنے اور کاروہار يس بركسته اور رزق ميس كشاركي كيلية ايك لوب ابر و كليفه يزين كوديا آيكا بدايست كمنا إلى أوح وش فركما: دائب ادر وظيف مي ين ه ديا : ول _ قادري صاحب مي آوياب مداحسان منداي أوكور جب ت آلي اون محمد ياس ألى منه أور عن في والعيد مروح كيا بي مراكاروبار كم ي وصلى موالي الداخال ف مبرے کاروبار میں برکت اور رز آل کوکشاوہ فرما وہا ہے۔ قائدی صاحب الله آيكو بميت ترس ركع اورآب جم جب بندول كى راجمانى

الاب: الله خوش ر کے! جمائی وفیکا نه تماؤی یابندی کر وارر زُلُوٰ ہُ خِیرات اداکر تے رہ دانڈ مز جدرز ٹی بھی اسا فہ لرہائے گا اور

(1) [10]

انقل! مبزق شاوق کو 6 سال در کیچین 2 بینی جر مرزاری کے اوم ہے مال ہے تی محرے تو ہرکار و برمے ماتحد ٹماہت بطسة مزوركيا قمابات بات يرمرك قوين كراة الكاه وزمراكا معول ان کیا تھا ٹیر گور آل میں وچھی کی پڑھی ہی جا ہی گی میری طرف توج بالبل تبس دی می بر بهت بریشان می آب ے ابنا مسلا بیان کیا بواٹ نے بھے میرام ایک پھر بافوت زمان کر کے بھے وبااور وظيفة يحى يا يصف كوريا وسب سن يحراف إحمال أيا موامبارك ور بانوت النوس مواكر بهائد اورآب كاو لليد جرمانو مي جران مول و ومینے کے اندہ ہی میرے توہر بالکل تبدیل او کتے ہیں آنا سلوك ميزے ساتھ بہت اچھا ہوكيات غيرتو پول ش ويجي محق المتم بوگل منه قادرگ صاحب أب في بر عمانحه بهن جن لبل كى تىنى ئىن زى كىلىدى بىيد داماكور دوكى _

الاب: بمن ربول الله يك ألك زندك عن مريد توتيان عطا فرماعے اور مبال اول کی مجت کر بجد فاقم رکے۔

عاصمه (ديم بارخان)

قادى سا ب! محصىرامبارك بخرينا، يخ أرضاب ادراب شراكس غررع حامسل كرعكي مول بالمبرمشكوان والمريق جمي بتاوين. جراب بمنتي رورا بيني شن مبارك چقر ير نيها في كريك ويتابهون اس لنے مکتبہ المدی کر تے اپنے نام کہما نوانی والد وکانام ا درایل تاریز بدانش اور پتر کیون میننا میابنی مو جهمد بحی متاز منکوانے کا طرید بھی ہیں آئ وقت آبکوسمجما وو گا۔

Lucky Stone



ربعانی ا کافرایس این -قادمان آب کے کام دور نام کے مظافی آب کے وافق جرول (عمون) برابات مندسد كى إحالى كرك رسية يس- اسية ام اوه كام ك مطابق ابنا مبارک چھرمامل کریں ،انگھی ہوا کر پہنیں وانشا والداپ سے بڑے کام سنور تے بط جایں مے وال وا ماغ پر کوفٹرار اٹراٹ مرحب ووں کے معت و تعددی حاصل ور کی ا الوكان كرولون عي آب ك الخفرم كوت بيدا موكا مرآب كى الاسدو وقارى اضافها وكا

اليس-اين-قادري

رضوب ماركيت ا 86 فرست فلورا ناظم آباد چور كلي اكراجي - 74600

را بلط كيلين موباكل : 0308-2543444 را بلط كيلين موباكل : 0333-2105914

E-mails: qadrihelpline@yaboo.com qadrihelpline@hotmail.com

Lymail كريك وفت البيخ شوكة عام الانزل العيس. رابلے کے اراقات کن 10 سے شام 7 بے تک ۔





جرادهنیا (پوپ^کبادوا)

11/1

برل مريس (چيل درل) ايك بائك كاتي

نهى وفي لال مرون الك مإسنة كالمجي

- 2 کمائے کے پٹنے

ايك بإن كالجع

الجميدة أأف

Cheese Parathay

Dough ingredients

Refined flour (sieved) $\frac{3}{4}$ cup Whole wheat flour (sieved) ¾ cup Salt la laste. Oil 2 lsp + for frying

Filling ingredients

Cottage cheese (grated) 1 1/2 cups Fresh coriander (chopped) 2 lbps Green chillies (chopped) 1 No Red chilli powder 1 Isp Raw manga powder 1 Isp Soli ta laste. ;

ینیری پراتھے

5000年7

ميده (چما بوا) - 1⁄2 يال $(t_{i}; C_{i}^{*})_{i \in I}$ 84% السب ذاكقة Z-6262

> 10715216 نز(کدائن) - 114 يال

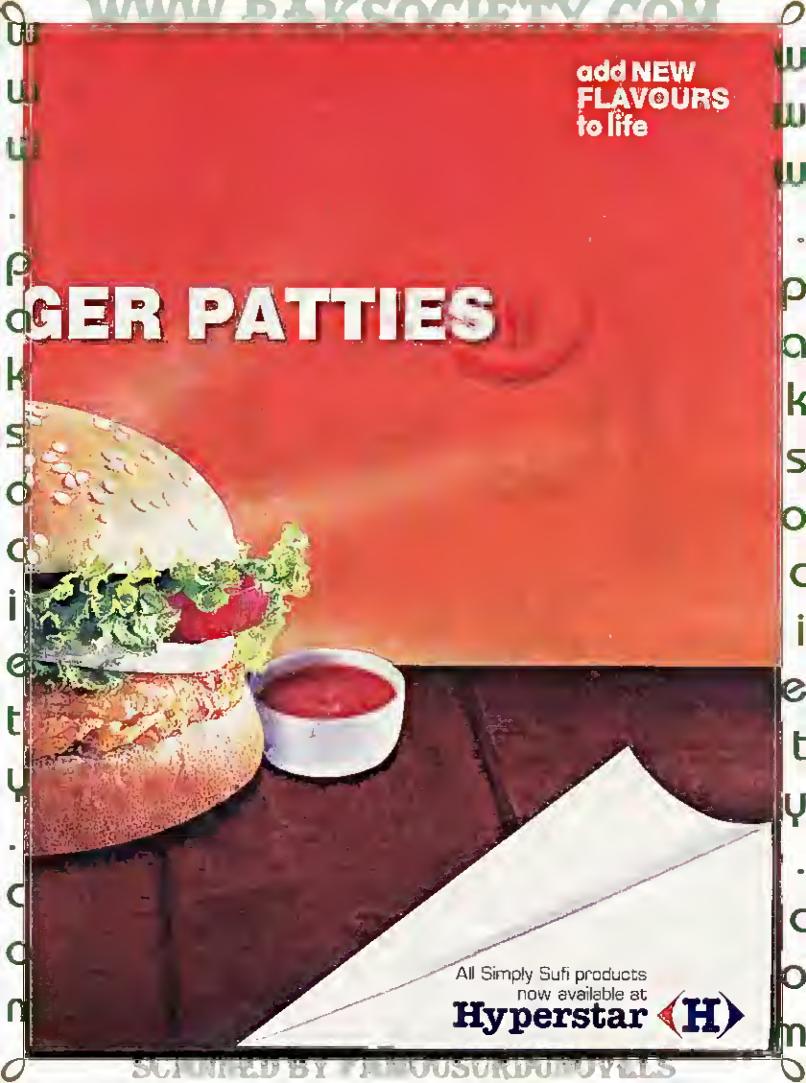
l∕∧ethod:

Kneed dough ingredients with lukewarm water and make 4 balls.

Mix filling ingredients in a bowl and divide into 4 partions. Roll dough lightly into discs; fill each with filling and shape linto balls again,

Rall balls into discs; fry golden on an iron griddle fram both (Rides, opplying oil on the sides at intervals. (ii) Cheese Parathay into slices and serve.

ا آئے کے قابرا او نم کرم یانی ہے تو زمیں ان فامیزے بنالیں۔ ایک پیاسے میں جونے سکے ا براؤه الأي اورات 4 حَمَنون جي أنتهم كرد بن-آئے كے بيڑے بيك سے بليما أن ك ورا بان لئن آ میزو محرکزان کے دربار و بیزے والی ۔ ان بیٹے وی کے گول براھے بیل کیں۔ يه اخول كونني لكانية : و عناقب يرد دول جانب سنة مشبري ميتك كراً تاركبي ، عزيدار زياري کونے کاملہ کرچٹی کریں ۔









Chinese Dry Chilli Chicken

Ingredients:

Chicken pieces [baneless]	½ kġ
Onion Ithickly cut)	1.
Capsicum (thickly cut)	1/2
Spring onion (cut lengthwise)	1
Saya sauce	1 tbsp
Ginger/gorlic paste	1 tbsp
Green chillies (poste)	1 tbsp
Block peppercoms (crushed)	1 Isp
Green chillies (finely cut)	6
Red chillies powder	1 isp
Garlic (chopped)	1 lbsp
Camflaur, relined flour	I Ibsp each
Egg	1
Sugar	1 pinch
White vinegor	1/4 Isp
Salt	1 tsp
Oil	3 then

Method:

- · Marinate chicken pieces with soya sauce, egg, pepper, comflour, flour, ginger/garlic, green chilli paste and soft and keep aside for 1 hour.
- Heat ail in a wok and fry chicken galden; remove.
- In same wok fry garlic and red chillies; add anion, green. chillies and capsicum and Iry.
- Add vinegar, chicken, sugar and spring onions; lry on high flome for few minutes; dish out.

حائنيز ڈرائی چلی چکن

البني ووكي السرين الكياميات فالجي مرخی کی برنبان (بغیر بزش) 🗽 ککو البهن ("بيت الباءوا) أيك كمات كانبي پهازه (اونی کی دولی) ایک عدد شمليرن (موني كن يوني) الاعدد كاران للورميده الكيالك كماسفاكا بيج ا کب ندر ا کب چنکی چين الكسائل سفاكا بالجابير موامال ایک المستقالی چاروانس ایک کمانے کو پیر £81_61/4 Spain أيك فيا تستخارتي £2163 كُل يَوْنُ كُونُ مِنْ الْكِ يرن مريش (باريك كي دول) ١١٠٠٠

زكيب:

سوياماك

S

t

مرفی شریمو باساس اند وا کان مرین " درن فلوها سیده " بین اورک انهی برنی بری سرقتی او پذشک ا واکر ایک تھنٹ کے لئے میکوریں کر اس میں نئی آرم کر سے مرفی کی او ڈور) وسٹیری کر کے زیال لیں ،ای کارانی عیرمسن اور اول مرین خبون کر بهازا برق مرجین اور شمایه مری تلیم اس میں ، مرکه مرنی کی بولیان چینی اور برق بیاز خانس اور نیز اینی پر چندمند تک بخون کر اش شن شال



Potato Croquettes

Ingredients:

Potatoes (bailed and mashed) 4 cups Fresh milk 2 lbsp ½ lsp Black pepper (crushed) 1/2 1sp Spring onion (chopped) Egg yolks 3 lbsp Refined flour Egg (beaten) 1 cup Breadcrumbs Solt to taste for frying Oil

£262163 المرازيج بالمادا) الكياندو وُعُلِّ رونُي كَا فِيهِ وَهِ الْكِيدِي إِلَّ

المسبب ذاكظ

225

آلو کے کروکش

:417.1

ألو(أسلما يرتخرن

(205 الدوال

2 كمائة كريخ Street It

منتى دول كالمامرين 282 614

يرل بباز (يوپ ك دو أيه) برا يائيكا و يي

الفرسة كحازرو بإل

Method:

Mix potato, milk, pepper, springs onion, yolks, flour and salt in a bowl.

Make long kebabs and coat first with egg and then breadcrumbs.

Heat oil in a wok and fry croquettes golden; remove an an absorbent paper.

الكيد بالع شي آلا الم كالى مرئ إرى بازارو بال ميده الدلك مالي الى الروا كي ليوز ي كياب عام كل ماليس بيطيان ي بيرونل الى كي يُور ي على ليب لين يكن أزاى عل نیل گرم کریں اور کرواکشی منبری حل کر میاؤے کا نیز پر فال لیمی۔





Chicken Curry

Ingredients:

1/2 kg Chicken pieces Onion (finely cut) Green chillies (finely cut) Yogurt (whipped) 1 cup 3 tosp Ginger/galic paste 2 rbsp Grom flour 3 Cloves Black peppercoms Cinnaman 1 stick Bay leaf Cumin seeds 1 Isp Dried lanugreek leaves 2 lsp ... Fresh coriander (finely cut) 14 cup Red chilli powder l Isp Turmeric powder √2 Isp 2 Isp Hot spices powder Salt 1 lsp Oil 1/2 cup

Method:

Heat oil in a pat and lry ginger/garlic and chicken.

Add onion, cloves, pepper, cinnamon, bay leaf, red chillies,

Iurmeric, hat spices and cumin seeds and fry.

Add yagurt, gram flour, water and salt and cook till chicken is tender.

When curry thickens; add lenugreek leaves, green chillies and coriander and leave an dum.

مرغی کا سالن

1/1/2

ا کِک نعر د	ئُچ	اراد کلو داراد کلو	مرفى كاكوائب
الكيد وإستأك يني	اللهبت الشيران وو	الكيدندو	باز(بار کیا۔کی دوئی)
2 بائے کے منج	المورى مينحي) 8 ندرو	برى مرئت (إركب كني: وتي
14 يال	براره فبإ (باريك كنا: وا)	الك إل	ريني(کيمبنتي در آني)
الك وإسكاكا أن	لېسى دەڭ ئەل مرى	3 کماٹ کے وی	لېمن اورک (پارپ کمپاروا)
£ 82 6%	مپسى دونى يلدى	62263	
2 بات کاک	بياجوا كرم بصالي	1/43	المختم
اكب وإت كالمحج	\mathcal{L}^{r}	3,418	عابت کانی مرچیں عابت کانی مرچیں
وديال	الغا	المِسَاكِرَا	وارتزق

تركيب:

و آئی میں ٹیل گرم کو کے ایسان اورک اور سرخی منہری کریں ، اس بیس بیاز الوَّشِی الابت کا فی مرفیز یا دار کانی آئی ہے ادل مردی ابلدی آئر میں مالی اور منب زیر داما کر فیو کیں ، اس میں وہی ا جیس اپنی اور نمک ذالی کر گزشت مجھے تک اپو آئی۔ سالن کا زمنا دونے پر اس میں جینمی اور مربیس اور براوجنواز الی کرد م پر رکھ ویں۔



Fish fitlets Butter milk

Refined flour (sieved) Red chilli powder

Block pepper powder bymon juice

Carom seeds

Ce)il

400 grams 400 grams

) cup

1 tsp

to taste

1 tbsp

1 pinch to toste

for frying

مجل کے ظے 100 کرام

400

مبره (چمنابوا) الكِديمالي

لى دولى لال مرج الك مات كالي

پى دولما كالى مرين السب داكت

S

Method:

Marinate fish with red chillies, pepper, leman juice, carom peeds and salt and keep aside for a little while. Coat fillets lirst with butter milk, then with flour. Heat oil in a wok and fry fish golden; remove.

ليمول كامران الكيكمان كاليجي اجزائن اليكينتك حسبيذاكفه تنك <u> 2 C ik</u> غل

مچلی کے تکواں پرلال مرینا کالی مرق البموں کارٹ اجوائن اور تنک ما کر تھوزی ورے لئے رکہ و برا یکن وں کو بہلے کی مرسیدے میں لیب لیں کرائی میں نیل کرم کریں اور پھل ک كزي سنبري ل كرجال ليس

Dtaliano

Give Better Taste To Your Home Cooking...





Dtaliano

Cooking Chocolate Range





inclinity or the governors of the second





Products Range

Tempura Flour, Self Rising, Cooking Chocolste. Sprinkles, Saffron Threads





Fish Cakes

Ingredients:

Fish fillet
Uread
Figg
Lemon juice
Illack pepper (crushed)
Ureadcrumbs
Mint leaves (chapped)
Celery (chapped)
Gall
Oil
Fresh coriander, mint leaves

1 kg
2 slices
1
2 flosp
½ tsp
1 cup
2 flosp
1 flosp
1 top
for frying
for garnishing

حش سیس اجزار:

پوریند (پیپ کبابرا) 2 کھانے کے توجی مطری (پیوپ کی دوگی) انجب کھانے کا چی نمک انجب میل طفے کے لئے پورینڈ براوشرا معانے کے لئے مجنی کے قلے ایک کلو بال رائی جسمائی اغد ایک عدد اغد کاری 2 کھائے کے میچ کی دائی کائی مری از کا چال ڈیل دوئی کائیرد ایک جال

Method:

Rub solt on fish, boil for 5 minutes and strain.

Mix breadcrumbs, fish, mint, celery, pepper, lemon juice and salt in a bowl; make small kebabs from this batter.

Coat first with egg, then breadcrumbs.

Heat oil in a frying pan and fry cokes golden from both sides; remove in a dish.

Garnish with mint and fresh cariander; serve.

"رکیب:

مجلی بین تنگ ذال کر 5 است تک آبال کر پائی جمان لیس ایک بیا ہے بین ذیل روٹی انجیلیا آباد بند میل نیا کوئی مریخ انجوں کا دی اور تمک مالیس ای آمیزے سے جوئے کہا ب بنا کی ایڈیس پیلے افذے کا بھر ذیل دوئی کے چاوے میں لیب لیس فوائنگ جن میں نیل گرم کری اور کیکس ووڈوں جانب سے منہ ہی کی کر مرونگ وٹش میں نکا لیس اے جواسیۃ اور برے وصف سے جاکر بیش کریں ۔





Fried Chicken and Potatoes

Ingredients:

_	
Chicken breasts	1/2 kg
Potatoes	½ kg
Garlic/ginger paste	2 lsp
Paprika powder	1 tsp
Cumin powder	1 tsp
Coriander powder	1 Isp
Red chilli powder	Vz isp
Turmeric powder	V₂ isp
Comflour	4 tbsp
Red food colour	1 pinch
Lemon juice	2 ibsp
Egg white	1
Sali	1 tsp -
Oil	

Method:

Peel potatoes and cut into rounds.

Heat oil in a wok and fry potatoes golden; remove.

 Cut chicken breasts into strips; marinate with garlic/ginger, paprika, cariander, cumin, red chillies, turmeric, egg white, lemon juice, cornflour, lood colour and salt; keep aside for ½ hour.

Chaol masola, fresh coriander (finely cut) for sprinkling

- Reheat ail; add chicken and fry on high flame; add potatoes and leave on dum.
- Dish out Fried Chicken and Potatoes and sprinkle chaot masala and coriander; serve.

تلی ہوئی مر^فی اور آلو

4-6-1-64	كأون ملور
ایک چنگی	كعانية تولال وتك
462162	يجول كارت
ایک نده	الاست کی مغیری
ايك ماية كالجي	ي.
اكيب پايل	نبل
	عائد معافي برادمنا
2657	(باركب كاادوا)

C

ا اودَال کوئیش کرکول آف کیسی برگزوی ش نیش کرم کریں اود آا دستری تل کر دُکال کیسی حرفی کے سینوں کی پذیاں کا نیم ال پرگزین اورک چیج دیکا پارڈ دارجشیا نو یہ الال سری الجارتی سفیدی ا کجول کا دیں تھارت ففوذ کھا ہے تھ رنگ اوپنمک واکر دیوا کھنٹے کئے لئے دکھویں۔ کراہی کا خل اوبار اگرم کریں ایس شن سرقی وال کرنیز آئی پر کھوئیں انجرآ او دال کردنم پر رکھ ویں سع جار

مرنی الواش جمی انکالس اے جات ممالک اور براد صنبا گیزک کر پیش کریں.



Mince Kulchay

Ingredients:

1/2 kg Chicken mince Onion (linely cut) Tomatoes (chopped) Red chillies (crushed) 2 tsp Ginger/godic poste 2 tsp Xulchoy Mozzarella cheese (groted) 1 cup Cheddor cheese (grated) 1 cup Woler Loup Salt 1 Isp Oil 2 (bsp Fresh collonder (chopped) for sprinkling

قیے کے کیاہے

0/1001

مرقی کا قبر پاز (بار کیکٹی بیرقی) آیک تعدد زاز (پوپ ک بوٹ) 4 مدد گئی دو ڈن ال مرین 2 چائے کے جانچ پاروائیس اورک 2 چائے کے جانچ نار کیج کے 4

Method:

• Cook mince with garlic/ginger, water, onion, red chillie, tomotoes, oil and salt on low flome till dry. Firy mince thoroughly and remove from flome. Sipread ½ cheddar cheese and ½ mozzarella cheese an Itulchoy; sprinkle small amount of mince an each and spread remaining cheddar and mozzarella cheese on top. Place in a baking tray and bake in a pre-heated oven at \$200°C for 10 minutes; remove.

Garnish Mince Kulchay with fresh corionder and serve.

ین میں اورک پائی بہازا الی مری نماز نیل اورک والی آئی ہے۔ پائٹی میں مینے کا تھی خرب سے جنوان کر پولیا ہند کرد ہیں۔ کچوں کے اور والا سوز رہا اور دراجا ورزا چیز اور مغیر محیاا نمی اس پرخمز اضوارا فیر جہا کر باق موزریا وار چیز رہیز ہوئی جہا و ہیں۔ وسے میلکٹ افرے میں دکار پہلے ہے کرم ادوان C 2000 ہر 10 منٹ پکا کر فکال کیس رمز بدار تھی ہراد منایا مجیزک کردیش کر ہیں۔

موزر بالاغير (كدوكش) ايك بابل

عِبْرُ رَجْبُرُ (كُورَكُنْ) الْكِ جَالَى

جراد طلبا (يرب كمايوا) جرائ كا كالي

اکِ چائے کا کہ

2 کائے کے میکے





Spaghetti with Undercut

Ingredients:

Undercut (strips)	½ kg
Spaghetti (boiled)	2 cup
Soya sauce	4 tbsp
White vinegar	2 lbsp
Cornllour (mode into paste with water)	2 lbsp
Block pepper (crushed)) isp
Copsicum	1
Fresh red chillies	6
Beef stock	1 cup
Oyrler souce	2 tbsp
Garlic (chapped)	2 lsp
Salt	1 tsp/
Sesame ail	2 tbsp
Oil	¼ cup
Fresh coriander (chopped)	for gamishing

Method:

- Marinate undercut with vinegar, sesame oil and salt and keep. aside for ½ hour.
- Heat ail in a wok and try garlic on high flame; add stock, soya sauce, ayster sauce, pepper and solt and bring to boil.
- Gradually add cornflour till thick; add red chillies and capsicum and remove from flame.
- Layer serving dish with spaghetti and place undercut on top.
- Sprinkle fresh coriander and serve.

گائے کی بھٹی ایک بیالی اولیٹرمان 2 گھاٹ کے جائی 'ایس (پارپ سے اندائے کے جائی	<i>4</i> -
ک ایک پایت کا پی جل کا شال کے کا ان کے کے جل کا بال براہ شار یہ کیا ہوا کا کے لئے	4

4120
الزركن(بال)
استجمين (المي برق)
سإبال
المقيدمرك
كَوْرِينَ فَكُورِ لَهِ إِنَّ مِن مُعَلَّا وَوَلَا }
الله الله الله الله الله الله الله الله
شارمرن
تازولال مرفئن



أليك ببالبيط مي الدركية المركزا لين اورانك طاكرونا أكفتا كه الشاركوري بأزاي عن أبل كرم كرأي الدونيز أبني يركبهن أنونين إلى جمع تبني سوباسا ل الايمنرمان كالي مرج الورتك ا ال كرا بال آئے تقد ايا كي وي عن است است كرے كاري فلور لا مي كار ماه وجائے تو لال مرجة اويشمله مرجة الأكرية لإبايند كرو مي-مراكب التي من آلينصحتي انجها كيميا ال يراخد ركت والسراور براوصا ليزك كروثي



White Chocolate Rocky Road

Ingredients:

White chocolate (melted) 400 grams (Pistachios (chopped) 50 groms Walnuts (chopped) 50 groms Morshmallows (chopped) Compate (chapped) 50 grams Vanillo essence /2 ISD Cherries (chopped) 2 tbsp

والث جإ كليث روكي رودُ

سندي محميل (محمل به مرق) (300 كرام اشرفيال (يوپ كي بوقي) 50 كرام نيخ (يوپ كند بوسف) 50 كرام ونيا ايسنس ولايا ساله بے (پوپ کے ہوئے) 50 گرام ویال مش رابط کا پنج الرت (پوپ کے ہوئے) 50 گرام چے ہو (پوپ کی ہوگ) 2 کمانے کے والے مشمولات

ماش ملو (پول كناوسة) كاعزو

Method:

Mix pistachias, walnuts, marshmallows, compote, cherries and ranilla essence in chocolate.

Brush oil on a pyrex dish and line with butter paper.

Cour chocolate batter in it and refrigerate. Then set, cut slices and serve.

بالابت ميں بين افروت الرق ميلوا شرفول جي براور و نباد پسنس لالميں۔ يارنجس كي ذش كو مُناكر كر تِبَعَا لافذ بهما لي الن بي وإلكب لا أبرو وال كرفرن مس محمل رجب بم وال الواس كي تحريب كان كر وي كراري







Prawn Kaftai

Ingredients:

) cup Prowns (minced) 6 tbsp Cornflour ½ cup Carrol (cut into rounds) 2 lbsp Saya sauce Black pepper (crushed) 1 Isp Copsicum (cubed)) cup Pineopple pieces 2 lbsp Garlic (chopped) Oried, round red chillies $\frac{1}{2}$ cup . Tamoto ketchup 1 cup Pineapple juice to toste Salt 3 thsp +for frying

Method:

Mix prowns, carrol, saya sauce, pepper, 2 thsp cornflour and solt in a bowl.

Shape into small balls.

Heat ail in a wak and fry balls golden; remove.

Heat oil in a pot and try garlic golden; add red chillies, tomolo ketchup, pineopple juice and salt and cook for few

Dissolve remaining cornflour in woter and gradually add to pol till souce thickens.

Add prown balls, capsicum, pineapple and salt and dish out.

جھينگے کا فتائی

			:4771
<u> </u>	لېن(ډپ کځوسے)	اید پال	المِنْظُ (نِريكِ الإسكا)
3,46	بنوهمي كول المال مريسين	3 WILL 25 6	آنا و ان فکوپ
الا بيالي	افهانوتمجب	1/يال	(dndJ1)28
أيك يمإلى	. اظال کا جی	452462	Urin
حسب ذائقة	آگ	ايب مات المني	"ئى بىر ئى تارىخ
3 كما شائك <u>بري</u> ع			مُلامريّ (پُوکرزُني جولَ)
252		آيي. پال	ان کی کیکڑنے

S

یا لے میں جستی تا جراس اسال کالی مرج او کھائے کے مجعے کامان فلورا در انگ او کس واس أبيزيت كرجموف كوف ما ني - كزاى عن على كم كري اوركوف سيري على كركال نمر-دیگی چی بل کرم کر سیلیس منهری کربراس عی اول مریش از کیب ان می کا جور الدائك الل كرج ومند تك يكالمي - باتى أون قاد بال عن محولي - اسعة بسنة بسد كريك ريكى يرسال كري ساس كازها دوياع وكوف شليم فالناس او تنك ما والى على



Almond Cookies

Ingredients:

Refined flour (sieved) 1 cup ¾ cup Almonds (powdered) 1/4 cup Almond essence 1 Isp Cold water 1 cup Almonds (peeled) for garnishing 1/4 cup + for sprinkling lcing sugar

بإدامي كوكيز

:421 الكديزال أكبابال مبدو(پامنازیا) بادام (محل در ع) المحافظ ك الت الإوال إلىك ليحاجونَ فيني الإيالي+ فيزك ك الح بادام (بيمادرية) ١٠١١ الابيال الكيد بإست كالجي بادام كاابسنس

Method:

Mix oll ingredients in a bowl with an electric beater, Gradually add water in the mixture and knead into dough. Line on oven tray with butter paper; put blobs of batter on it and shope into discs.

Press an almond in the centre of every biscuit. Bake in a pre-heated oven at 180°C for 10 minutes and

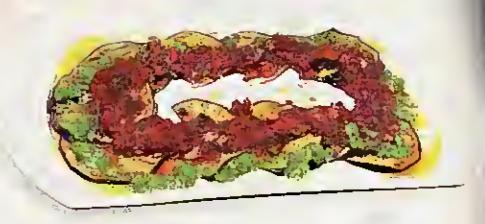
Sprinkle icing sugar on top and serve.

S

ایک پیا نے میں تمام ابرا الکیٹرک میرکی دو سے کیان کر لی ۔ اس آ میزے میں آ ہند ا ہند إِنْ مَا كُرُواْ مَا كُونِدَ وَلِينَ أَوُونِ فَي مُرِينَ مِينَ جَهُمَا كَانْفُرْ بِحِياً مِنَ أَسِ يَعْوِرُ المَا أَمِيزُ وَهِمِينَ ادرات باند کی دوست کول کرئیں۔ برکنت پرایک ایک بادام پیکادیں۔ انسان جیکا میں اوول شن 80°C (ج 10 مند تک بنا کرد) لیس ادر پیشی جمزک ویس







Afghani Burani

_ngredients:

bund eggplonts (cut into rounds) 1/2 kg pgurt (whipped) riion (chopped) pmatoes (chapped) 2 rbsp esh coriander (chopped) Carlic inck peppercorns (crushed) reen chillies 1 եսն 1 lsp 10 for frying

افغاتی برانی

			5430
ابكسانيك	J.	1,44	كال بنفن (في)
ابك بإسك كالي	كَيْ مَرَقِ كَلَ مُولِيَّ وَكُولُومِ عَلَى	ا ^{بر} ا کلو	ون(سينفي: ولّ)
10 مرد	54.50	ا کیا۔ ندرہ	$(\delta n \delta - i)i_{k}$
277	تبل	2.44	$(\underline{\Sigma}_{\beta}\underline{\mathscr{L}}_{\frac{1}{2}}\underline{\zeta})\beta \underline{\zeta}$
		42443	$(t_{i}(t_{i}^{-1})_{i}^{-1}) _{L^{2}(\mathbb{R}^{N})}$

Nethod:

eot oil in a frying pan and fry eggptonts golden; remove, our yagurt in a dish and line dish edges with eggplants cording to the picture.

eat oil in a saucepan; add garlic, anion, tamato, pepper and alt and cook till tomatoes are tender; add cariander.

y thoroughly and pour on eggplant. rind chillies in a blender and place on top of tomotoes;

فرائنگ ہیں میں بٹل کرم کر ہی امریقی سے نقوں کو منبر فی تل کر ڈال لیں۔ ایک ڈی میں رہی والحرا إلى الكائناه ب برمضوم يكه ملايق بعلن قر شب ميه جادي -مان جينا بل تخوالهم الرين ان عن أنسن بيا ألما لا كاني من الارتك وال كرنما زقل جائے تك يكا نمين اس من و برأوط بالمالين واستانين طرت سے بغوان كر مبلن كونلوں برواليس برى مربوان كو بليندر شری چی کرا<u>۔ ال</u>ائر کیا ایر ذا^لی اور چی کر ہی۔

میرای نبک کاڈائر یکٹ اور رژیوم ایبل لنک
 ڈاؤ نلوڈنگ سے پہلے ای نبک کاپر نبٹ پریویو
 ہر پوسٹ کے ساتھ
 پہلے سے موجو دمواد کی چیکنگ اور اچھے پر نٹ کے ساتھ ساتھ تبدیلی

﴿ مشہور مصنفین کی گتب کی مکمل رہنج ﴿ ہر کتاب کا الگ سیکشن ﴿ ویب سائٹ کی آسان بر اؤسنگ ﴿ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں ﴿ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں

We Are Anti Waiting WebSite

﴿ ہائی کوالٹی بی ڈی ایف فائلز ﴿ ہرای بُک آن لائن پڑھنے کی سہولت ﴿ ماہانہ ڈائجسٹ کی تمین مختلف سائزوں میں ایلوڈنگ سیریم کوالٹی، ناریل کوالٹی، کیبریٹڈ کوالٹی ہریم کوالٹی، ناریل کوالٹی، کیبریٹڈ کوالٹی ابن صفی کی مکمل ریخ ﴿ ایڈ فری لنکس، لنکس کوییسے کمانے کے لئے شریک نہیں کیاجا تا

واحدویب سائٹ جہال ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

🛟 ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبھرہ ضرور کریں

🗘 ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب

ڈاؤ ملوڈ کریں اینے دوست احیاب کو ویب سائٹ کالنگ دیر متعارف کرائیس

WARE OU BUT COURT

Online Library For Pakistan



Like us on Facebook

fb.com/paksociety









Cheese and Cauliflower Cutlets

Ingredients:

	(_quliffower flowers	22 cup
	Cottage cheese (cubed)*	⅓ cup
	Potatoes (boiled and mashed)	2
	Breadcrumbs:	1 cup
	Eggs (beaten)	2
	Red chilli powder	1 tsp
	Union (chopped)	¼ cup
	Green chillies (chopped)	2 tbsp
	Fresh coriander(chapped)	¼ cup
	Tomorind pulp	¼ cup .
	Tomorind pulp Cumin seeds (roasted and crushed)	1 tbsp
	Salt	to taste
	ioil	for frying
4	Broccoli	for decoration

Method:

Heat 2 thsp oil in a frying pan; fry cauliflower flowers; remove.

Mix all ingredients except cauliflower and cheese in a bowl.

Spread little batter on palm, put one flower and one cube thouse in centre and shape into kebob.

Repeat process to make more kebabs.

Coat first with eggs, then breadcrumbs. Heat oil in a frying pan and fry cutlets golden from both sides;

Oscorate dish with broccoli

نیرادر گونھی کے مثلثس

			:/121
ا کائے کے لگے کا	برق مرحس (زوب کی بول)	يا بال	جول کوئی کے مجول
٪ باق	برا النبيا (پرپ کبا: دا)	والهال	(100 de) jo
44 برای	اللِّي كَا تُرودا	1,42	أنو(أبياء فريدك وي)
انك كمائيكا مج	بضنااه وتخنا وواسفيدز مرو	اكب يبال	أنثل دولي كالجوره
حسب الأخد	تحذ	1242	المرية (مينية درية)
<u> تلنے کے لیے</u>	نبل	اكب وإستزة في	لين يوني الأرمري
2514	بالخي	24 پال	چان(ۋەپكارەق)

ز کیب:

فرد منگ جن میں 2 کھا سف کے دنیے نئی گرم کریں اور چھول گوئی تکی کرنگال لیس سا یک پیا لے میں مااو کوئی اور نگی ا میں مااو دکوئی اور پنجر تمام اجرا و طالبی بیشنلی پر آلو کا تھوڑا سا آمیز و لیں ۔ اس کے ورمیان میں ایک گئی آجرائ ایک گئی آئی آجا چھول اور پنجر کا کنوار کو کرا ہے کہا ہی کیشش اے دیم اس کی گئی رہے میں لیب جس سے سامت آلو کے کہا ہے تا ایس انہیں چھیلے اعماد نے مجموز الی ود فی سک پیڈور ہے میں لیب کیس ۔ افران منگلہ بین میں میں کئی کرم کریں اور کھلٹس کو دولوں جانب سے شہری کی کرؤش میں انجابس ڈش







Cashew nut and Chicken Salad

Ingredients:

Chicken pieces (boneless and boiled)	3
Cashew nuts	1 cup
Tie Pasta (boiled)	2 cups
Brown sugar	¼ cup
Lemon juice	3 tbsp
White vineger	1 tbsp
Fresh cream	2 cups
Block pepper (crushed)	1/4 tsp
Celery (chapped)	2 cups
Capsicum (finely cut)	1/2 cup -
Onion (finely cut)	1 '
Salt	1 pinch

Method:

- Mix brown sugar, pepper, cream, lemon juice, vinegar and salt in a bowl.
- Mix posta, capsicum, onion, chicken and celery in a separate bowl and dish out.
- Pour cream dressing over the salad and garnish with cashew nuts.

كاجوا ورمرغى كاسلاد

1.4771

11.41	
ىرنى كى يونيان (بىنى بەئى الىلى يوڭ)	143
26	الك بال
نائی پاستا(نبان بول)	2 پېال
براد کان میں براد کان میں	1/4 يال
لبمول کارش	3 کمانے کے پنچے
مليدمراً-	أيكسكما شذكا بجي
6 his	2 وبال
ڴؙؙؙؙڰۺڶٛٷڶؠڔؿ	√ يا ڪ∛ڏي
سلري (پهپ کې دو لی)	2 يال
شملەمرىن ()ر كېڭن: د فى)	د/ برای
پاز(إركب كي عول)	أيك مود
<u></u>	اكبچكى

ز کیب:

آبک بیاسلے بنس براوان چینی کالی مربی اکر نم البوس کا دی امرکدا دونک طالبیں۔ آبک سلیمدہ بیائے بند پاستا الملاسری ایپازا مرفی ادر تیلری اوکروش میں نکالیس اس کے اور کر نم کا اسمود والیس اور کا جو سے بجاز میں۔





Tomato and Sausages Pasta

Ingredients:

3	
Fettuccine posta (boiled)	2 cups
Onion (finely cut)	1
Garlic (chopped)	3 claves
Sausages	4
Tomatoes (chapped)	2
Cherry tomoloes	6
White vinegar	2 tbsp
Black pepper (crushed)	1/4 Isp
Basil leaves	½ cup
Salı	¾ Isp.
Olive ail	3 lbsp
Basil leaves, Parmeson cheese (grated)	for sprinklin

Method:

Heat ail in a wok and fry onion and garlic.

 Add sausages and cook for few minutes; add tamatoes, vinegar, pepper, basil and salt.

 Arrange posta in a serving dish; place sausages in the centre; sprinkle basil leaves and cheese an top and serve.

ثماثرا درساسجز والايإستا

12171

10.000	
فَوَقِيْلُ إِمَا (أَبَاءِ مِنَا)	2پېالي
چاز(پُر کِساکن ورنَ)	ا کیلے مدو
قبين (پوپ ڪءِ ڪا	3 الاست
TV.	2,64
لمالر(پوپ کے او نے))#2
2003	esi (1
مفيدم كه	45142
كَنْ وَمِنْ كَانْ مِنْ عِنْ	± 4 6 ± 4 1/4
حمسی کے پت	كالبال
<i>مُث</i> لَّب	±2 ξ ² ± 1/4
زينين كالخبل	3 کھائے کے تکے
اللسي کے ہے' پارمیزان پنبر(کدوکش)	2.6.2%

ز کیب:

کر ای می شل کرم کرے بیان اور اور این ایونی اس ان سام او ال کر چنوست تک بیا کمن نیم الماز اسرکہ کالی سری بھی اور تمکید الالیں مروقک واق جس یاست دکھی اس سکے ورمیان میں بسام خوف الیس اور تکسی سے بیٹ اور پنے کھڑکے ویں۔





O Chicken Burger

Ingredients:

Chicken mince 200 grams Round buns Onion (cut into rounds) Onions, green chillies (linely cut) 2 each Black pepper (crushed) 1/4 lsp 1/2 tsp Red chilli powder Hat spices powder 1/2 tsp I inch piece Ginger (finely cut) Soya sauce 1 1/2 lbsp Chilli sauca 3 1/2 tbsp Egg 5 tosp Mayonnoise Fresh coriander (chopped) 2 tbsp Oil 3 tosp Solt to faste 2 tosp

Method:

Mayonnaise, iceberg lettuce,

Mix 1/2 finely cut onion, green chillies, hot spices, pepper, red chillies, ginger, 1/2 soya sauce, 1/2 chilli sauce, 1/2 mayonnaises, egg, fresh corionder and salt in mince; heeze for 10 minutes.

as required

Make two kebabs from mince; heat oil in a frying panond fry kebabs golden from both sides; remove. In same frying pan odd remaining ½ onion, remaining saya sauce and chilli sauce; cook for 2 minutes and

Cut buns into holves; apply little butter on insides and roast on on iron griddle.
Layer bottom halves of buns with iceberg lettuce, kebab,

miner rings and cheese; spread remaining mayannoise on top and cover with other halves.

چکن برگر

17(15)

رفی کا خیر	200 کام	ملی ساس	16 کیائے کے مینج
اول بان	2 ندر	15.0	الكِ نعرة
ال بدر كال الله	ابکندر	ЖĄL	5 كمائة يكروني
إذا برق بركص	J=2,2	مِرارهنيا(پوپ کبا: وا)	2 کمائے کے دلیے
أبار كبك كل ووفي)		تبل تبل	Z= Z= Z= 3
کی ہو وُن کا فی مرین	الاعلى الحكافي	ي	حسب ذائقة
ى در فى لال مريق	رالا فياستكاكا تيجية	تكليس	2 کمائے کے دئیے
بابواكرم معيالي	ي⁄ يا ـخ8ڼيـ	مامونیزا اکس پرگسنس	حسب ضرودت
رك (باريك كن دوق)	ابك الحج كانخزا	بنبر کے ملاکن	
فاملان	39/3 15/14		

ز زکید.

ا کی برائے میں فبر اور بار کے کی ہوئی بیاز ا برق مرحی کالی مری اگر مصافح الل مری ا اورک ابل سیاسا سی برا چلی سال ایران خزاعف ا برا دهنیا اورنک ما کر اور اندی دونوں فر برر میں رکو : ہی فرائنگ جین میں جس گرم کر ہیں۔ مضے کے 2 کیاب منا کی اور اندی دونوں بہانب سے شہری کل کر اکال لیں۔ اس فرائنگ جین میں باقی بیاز کیاتی سویاسا می اور باقی چلی ساس ذال کر 2 احد تک بیا کر اکال لیں۔ اس کر الذی جی در میان کا جی آئی ہی کر کہا ہے بونوز اسا محمن ان کر نوے پر مینک لیں۔ ان کے لیچا صنوں پر پیلیا آئی ہو کہ لیس کی کر کہا ہے۔ مول کی ہوئی بیاز نیز رکھی اس میاتی اور نیز ذال کر اور فرائے کے دیں۔





Strawberry Pie

Ingredients:

Refined floor (sieved) 1 1/4 cup leing sugar 2 tbsp Butter (unsoited) 1/2 cup leecold water 4 Hosp Egg (bealen) 1/2 1 pinch

Filling Ingredients:

Strawberries (cut in halves) l cup Chocolate (melted) 1/2 cup Strewberry jelly crystals 350 grams Strawberries, fresh cream (whipped) for garnishing

Method:

- Mix flour, sugar, egg and butter in a bowl with a lark till
- Add water and kneed into dough; refrigerate for 1 hour.
- Rall out into a disc and set in a deep Pyrex dish; place butter paper over it and put kidney beans on tap.
- Bake dish in a pre-heated oven at 180°C for 20 minutes; remove paper and beans and allow to cool.
- Remove from dish and layer with melted chocolate; refrigerate for a little while; layer with strawberries.
- Heat 1 cup water in a soucepan and dissolve jelly crystals; allow to cool.
- Pour jelly an top of strawberries and refrigerate to set.
- Garnish pie with croom and strowberries and serve.

Use refrigerated butter.

اسٹرابیری یائی

17/14:

مبدا (پيمنازوا) 17. يېلى 2 كما شك ك ا . يك بحل الدن مين ا اخیرانگ ایکسن 0/4/6 4 کمانے کے تکے برنساوال 1/4ندو اکبیتا اکبیتا $(\eta_1(\varphi_2)_1)_1$

مجرنے کے اجزاء:

S

إشراج بر(درمان كالنادل) أكسهال لَيْمِلَى: ﴿ فَي مِنْ كَالِثُ dyN€V 350 اسراييري جبلي كرسلز المزاج لإناز وَرَبُهُمُ (يَجْتُلُ اللَّهُ }) محانے کے کتے

بالے على سيره الحرف الله واور عمل كالنوال كل مدائد والى رونى سك بارست كالرابات کر این ایر انی مثال کرے اے کو زهین اورا پی کھنٹے کے لگئے فرن میں و کا د بنالے ان کی رونی ال کر گری بائی الی برست کروی چرچکنا کانفرد کا کراویاد کاری از آن کا میلے اے کرم اوران میں ١٨٥٣٥ ي 20 مند مك يا كر كائي اور مندا موسة ك ك ك ركوري اس است الله ے اکالیں اس پر بھیلی دو کی میاناب کی تبراز کا کرخوا ٹی دم کے لئے فرن میں وکو ویں ال پر ا الإابريز كي فيدلك كمي رساس چين جم اكب جائي يائي كرم كر بي ا ادجلي كرميخ كحول كوخوا ا بخط اکریں اور اعلام یو یا ال محرفرن میں جائے کے لئے رکھ ہیں۔ مربدار یا اُن کرم اور النابير لات ماكر في كرس

ين فرن يس زكما بوااستوال كري.





Carabon

Ingredients:

Condensed milk Butter

Melted chocolate

) cup 2 tbsp 1 cup

كيرابون

1/1/21

آيك بإل 46262

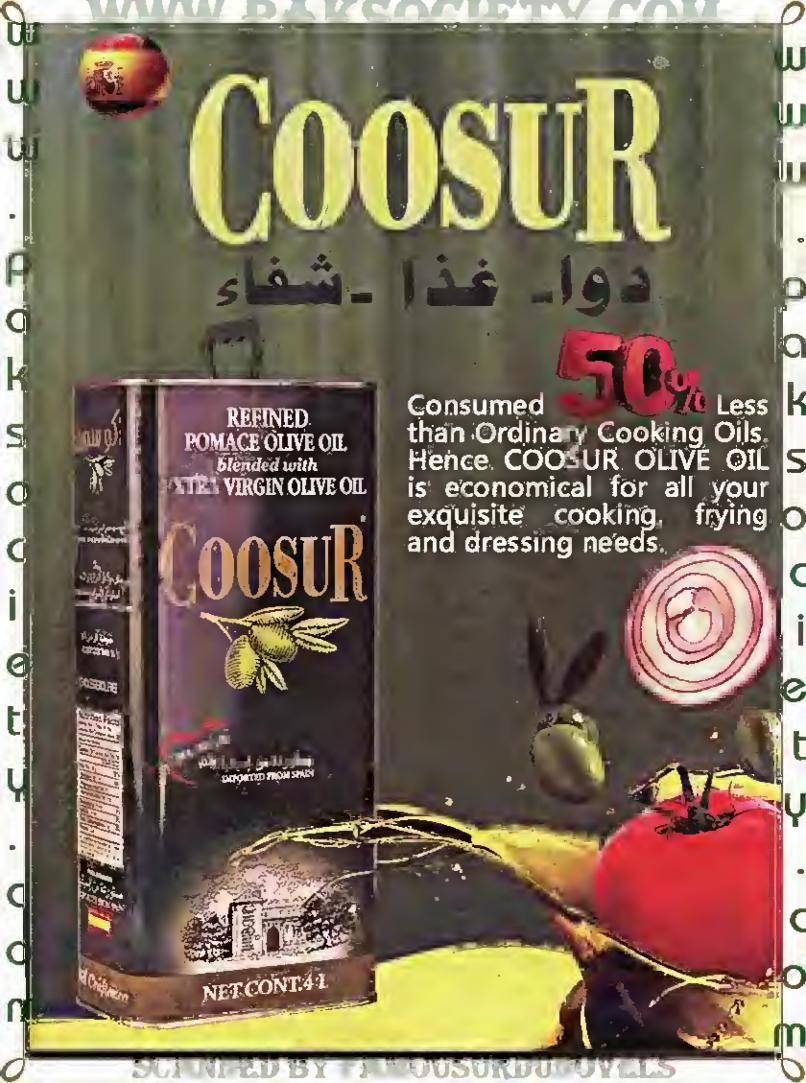
مجلى: وفي ما كابث اک بال

Method:

- Cook condensed milk and butter in a Pyrex dish in a microwave oven for 3 minutes; stir with a spoon ofter every 10 seconds.
- When milk turns golden remove from microwave.
- When cool, make small balls and coat with chocolate.
- Put chocolates in paper cups and refrigerate.

تركيب:

الكِد إِبْرَجِس فَى دَشْ مِين كنذينيد للك اورتكس ذال كر مائتكر وولوا ون ثيل (منت ك اليُركر م كر إرال ووران بر () سكند كر بعد يجر جاركي _ بب أجرو منبري ذو جائز أو ال مأتكره وبودون من نكال لين بي جي تحوز الما شنذا ومبائز وس كي مجوني بجول مبندي بناكي ادريا كابت بي الهبندليس وينجيش كوكاغذ كي بالبون بين وكالرفري بمراركود بي-







Malaysian Curry

Ingredients:

Chicken pieces (boneless) 1/2 kg Onions 1 cup Yogurt Ginger/garlic paste 2 tsp) cup Coconut milk Green chillies 4 tbsp Lemon juice Turmeric powder 1 Isp Fennel powder 1 tsp Curry leaves lo laste Salt Dried, round red chillies 1/2 CUP Oil Fresh carrander 4 tbsp

Method:

Blend yagurt, anion and green chillies in a blender and remove in a bowl.

Add chicken pieces and remaining ingredients; keep aside for 1/2 hour.

Cook in a pot on low flame till dry.

Add coconut milk and cook for lew minutes; dish out.

Heat oil in a frying pan and fry red chillies and curry leaves; pour on dish; serve hot.

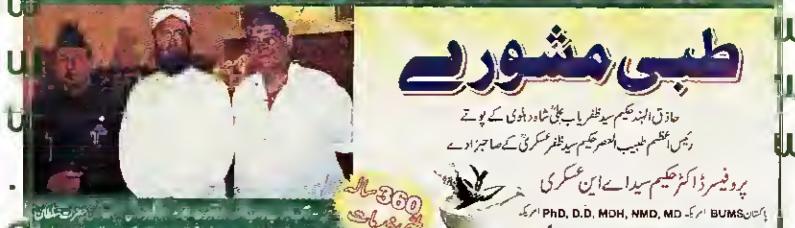
المأنشين كري

1/121

مرفی کی بال (اخرید ف) Je 1/2 اکی بال S١ 2 والك كروني اليابوالبهن ادرك entiles. أكجديناني Je131 الجول كاوس 4 کوائے کے پیٹے يى: ئىلانى الك والمذكا ينجي فيني بوق موانب الك وإلك كالجمير كزى يخ مومی ال لال مرجیس مومی ال لال مرجیس 146 حسب ذوتف تبليا الإيال 4 كمائٹ كەپىخى جراوعتما

> ر آرکیب:

۔ ولیفورش دی آبیاز اور برق مرجمی خاکر چین اور ڈیک پیائے میں نال لیس ۔ اس میں مرٹی کی عمارات وافق از اوجا کرولا کھنٹے کے لئے ترکونا ہیں۔ اسے دیکی میں والیس اور ایکی ان کی پر پائی فلک جو نے بھک کیا گئیں۔ اس میں نام الی کا دورو دائر چند منت بھک لیا کمیں تیمروش میں والیس الجی فرا انگ جین میں بھی گرم کر کے اول مرجمیں اور کڑھی ہے جس کروش پر ڈالیس اور کر باکرم جھی کی ۔



ه امراض خاطوم

حضور گنائم افرطین قرام اقرام ایم ک کے ایک تنوشنا اسٹرگر آسٹار آمید کا ہے۔ آخری مجھ خداد دی شرق اعفر ہنا اور شہل اجو سیدیں بنے الی برقام کے لئے کیمان علاء آخل ہیں۔ جب بھی اور جس قام نے بھی اس میاست آخری آخر کا حرز جان اولی سے حیاستان اصالی کی۔

مُائ طبيب عارك وين سلون مرت ما أب أواب آف جوا كر حامليث

((4)_(0)_

زواب میرانید اور فی میا سید آب کی قام دی دلس و یکنے کے جو آپ کیلئے افقا ن تخب این می نون و خاص کی بر کیا ہے 90 دان استمال کر لیس انتخاب الله ول کا مرض تا جاست دیماک

(ر پائس احدَّرا پِی 21 مال از مردون 22 مال جَمِيرِ فان شائد 18 مال) (انتیا با کش کن جورت 21 مال) (باید فان مردان 19 مال) (زوید آراد بود 18 مال) (ما تشکرای 20 مال)(بادفرج و ب

سال ان قرام قاترین کا بات کوری کے استبال مصافے قدیمی تیرے آگیز تیوی ہے اصافہ شراع موکیا ہے ان ہے اپنے عالیٰ ہے جہت توثی بیں ان ہو کہتے میں کہ خدا کا شکر ہے ماہرا اصافی کمتری شتح دو کہا ہے ادرا نشا فدا کر ہذا ہے تیر عمل اصافہ انٹی تیزی ہے ہو تاریخ الاسم جلدی یا ہے قد دالوں شریختر موجائے کے ایم

ندائیہ میں کوئٹر کا فتر ہوئے ہے چیئے مثل ایس افتا واللہ برباد تھ میں 20 فی کھے کا اختا ہ اللہ برباد تھ میں 20 فی کھے کا اختا ہ اللہ بھی ہوئے گئے۔
اختا فریشن ہے اس اباج اسینہ کوئٹر 100 دن استقبال کریں افتاد داخل کھیل کو چی دست تھیں ہے جو کا گنا کا زادا اکریں۔
کس اور توش وشیس میں دفیات میکندا در بشخص ہے کین ہوئے ہے ہوئی کی جانے ہے 8000 میل کھیل کہ میں کہ ایسے معن کی کی جانے ہے 8000 میل کھیل کے ایسے معن کی کی جانے ہے 8000 میل کھیل کے اسے معن کی کی جانے ہے 80000 میل کھیل کہ میں ہے۔
کوئی اور جرے گئے تھائی کھیل کھیل کریں۔

منونا ہے ہے جمعا 2

آپ کے تبدول مصطور میں۔

(۲ شندگرا بی 20 سال پینگر دی 23 سال ۱۰ بیشان نیای دی 18 سال) (اینل بادیدونگور برارت 21 سال) (۱۳ کیل خان چادر 19 سال) (زرد پیرگرده در 18 سال)

یسب خوا تین کمتی تین که ۱۰ اسپته ۱۳ نامپند کی دید سه سیده دید بشان تیس داد کس محفل شروجات سه کنز اتی همیر اکتب تشدیک نشاند زین جه کرد اسپندا به کود با کرد سندگی آن م ترابیر کردنگی همی کرد برای خوشی کی این کمین سند تشیم مدا حب سند تجویز

کرد و سلونک کوری کے چان اور کے استعمال ہے ان سب کا بوزی تیزی ہے کم ہوا ا را نینیلد شاہ (ویق) کمنی میں کر تین یا و کے سلونک کوری ہے 23KG وال کا گئی ۔ جو اسدانشہ (اینیش او جو را اور اور شہر 34KG وال کم جواراتیج کار (اور فی) تین ، ویس 22KG وال کم جوار سرز خیل (سودای فرب) ایک یا و شس سلونک کوری میں میں 21KG کے در را وازی کم جوار سرز میرانیاتی (کینیڈا) – 18KG وال جو گئی در اندا سال جو ایک کا ایس 23KG

معرت سلطان الوظامنا وب يدفيه عليم سيدات الم مكران إيدا أوطاقات كم

مثال سعدیان (چاور) کیم مها حب ایواری لیک یادون بهت کردوتی ب انتقراع توکیکوری کابی هایت دی سینیم ادر چهرس به اطرابال اور چمس به ی باکل بوری ب تین مال قبل بهرا دون 52KG تما جب سک برا وزن 115KG سینشر پراکھن کی شکاروں شدا کینے وراسٹٹر کل فراوی شر

زراب بحرّ مدمد بيفان صفيرة ب مناع ليكسسنم كافراني ادر بادمون كي فراني كد شار بيم المس كي موهم ف ادل كم كرسنة كي ادوبات ادر ورفش كاد كرنا بعث تيم بر وي كورس منكواليم افشاا شد 6 ماديك علايق سنة ب الي 6 منال پيلودا في بوليش مردة بيرة ما يكني.

ر والله المعادل المعا

سونا پاکورس پر مرف -6,500 گودی دیگرت کیل مهاسوں جمرع ن میں کی مائے کیلے جسومی فریکا و تناصر نے 1,500 شکر ، امراض قلب بینیا تاکش ، فارنجی لقو ، کینشرہ جموانی کے خصومی فریکا و تناصر ، اوری (رحم) کی سیسٹ ، بر بیسٹ کینشر جزائی ایاس کیکوریا دز تا نہر دانہ یا تھے ہیں گئر میں کے مراہ تشریف فاکس یا ای میل کرنے کراچی ، روالینڈی ، اسلام آباد اور لاہور کے تریش مرض کی شخص اور علاج کیلے کال یا ای کیل کے دریعے اپائنٹ لے بیکتے ہیں۔

ASKARI HERBAL'S Health & Beauty Clinic

Help Line 0333-2151933 E-mail: askariherballab@gmail.com Facebook/DrASKARI Skype/dr.askari

LINICS: Islamabad 0305-2799901. Lahore Old City Pani Wala Talab 0312-3419070

35834872: وَالْمُونِ الْمُونِينِ الْمُونِينِ الْمُونِينِ الْمُونِينِ الْمُونِينِ الْمُؤْنِينِ الْمُؤْنِينِينِ الْمُؤْنِينِ الْمُؤْنِينِينِ الْمُؤْنِينِ الْمُؤْنِينِ الْمُؤْنِينِ الْمُؤْنِينِ الْمُؤْنِينِينِ الْمُؤْنِينِ الْمُؤْنِينِ الْمُؤْنِينِ الْمُؤْنِينِينِ الْمُؤْنِينِ وَالْمُؤْنِينِ وَالِمُؤْنِينِ وَالْمُؤْنِينِ وَالْمُؤْنِينِينِ وَالْمُؤْنِينِ وَالْمُؤْنِينِ وَالْمُؤْنِينِ وَالْمُؤْنِينِينِ وَالْمُؤْنِينِ وَالْمُؤْنِينِ وَالْمُؤْنِينِ وَالْمُؤْنِينِ وَالْمُؤْنِينِ وَالْمُؤْنِينِ وَالْمُؤْنِينِ وَالْمُؤْنِينِ وَالِمِنْ الْمُؤْنِينِ وَالْمُؤْنِينِ وَالْمُؤْنِينِ وَالْمُؤْنِينِ





Mint Chocolate Cupcakes

ingredients:

R≥fined flour (sieved)	225 grams
taking powder	1 ibsp
Cocoa powder	4 lbsp
Castor sugar	225 grams
outter	225 groms
195	4
Aint essence	l tsp
Eñocolate chips	100 groms
D	_

cing ingredients

cing sugar	225 grams
Mint essençe	l Isp
Green lood calour	lew drops
Pulter	125 grams
ig chocolate chips	lor gamishing

Nethod:

hix butter, sugar and eggs in a bowl with an electric leater.

wild flour, essence, cocoa powder, baking powder and nocolate chips and mix with a space.

et paper-cups in a mulfin tray; fill batter with a spoon in ps. Bake in a pre heated oven at 160°C for 20 moults.

vicing ingredients in a bowl with an electric beater a piping bag with it and decorate cupcakes with icing uponge chocolate rhips on top. Serve

من عيا كليث كب كيكس

			121 221
100 کرام	ما كلبت ميس	225 کرام	البداد (مانانوا)
	112 L L	انک کھائے کا پنج	بتبك ياوزر
225 کرام	بار کیک مجمل مولی مجنی ار کیک مجمل مولی مجنی	4 کائے کئے	3564
'		225 كرام	5.7.5
ایک ما شد کا جمیہ		225 كراج	مكيمين
چند تطریب		'	الله عند
125 گرام	تمنن	20-4 20-4	
·	<u>کات کات ک</u>	الك جائكة آيي	إوسية كالمسلس
2515	<i>چانجيث جي</i> س		

ز کیب:









Potato, Peas and Raisin Kebabs

Ingredients:

Peas (boiled and mashed) 1/2 kg 1/2 kg Pototoes (boiled and moshed) 1 lbsp Ginger (chopped) 1/2 cup Desiccoled coconut Green chillies (chopped) 1 tosp 1/2 bunchi Fresh cariander (chapped) 1 tosp Raisins 3 tosp Lemon juice to tosle Salt os required Oil Lettuce (finely cut) or decoration

Batter ingredients

Gram flour (sieved)

Refined flour

Red chilli powder

Baking soda

Turmeric pawder

Salt

Oil

V2 cup

3 lbsp

1 lsp

1 pinch

V3 tsp

1 pinch

V4 tsp

To taste

1 tbsp + for frying

Method:

Mix peas, coconut, raisins, ginger, corionder, green chillies, lemon juice and salt in a bowl.

Spread little patato on your palm; put little pea mixture in the centre and shape into small kebab. Repeat process to make more kebabs.

Mix botter ingredients in a bowl. Coat kebabs with it.
Heat oil in a wak and fry kebabs golden; dish out.
Decorate dish with letture and serve.

آلوا ورمٹر کے خمشی کہاب

اري	أولاكك
والهإل	شيئن (ميمنا برو)
3 كما خـكـ بيني	14
ايك بإئكامجي	الهن وكيال مرية
البدينل	الكمائية كامودا
362.6%	الهي بيولگ باندي
حسب ذارأتنه	الك
الك كمائت كالجي	ئىزا ئىزىل
225	

	0.50
z£ 1/2	4(in No. 23 mg)
بزا کلو	$(2)_{i\in \mathcal{I}}(2)_{i\in \mathcal{I}}$
الكساكماسة كالمج	ايرك (پوپ كې: د و في)
الإوال	مِهُ الرائد اللهِ مِهُ الرائد اللهِ
الكسائعات كالمائي	يال مرجس (پوڀ کي جو کي)
الا گذافی	ي در ضار چوپ کها بروا)
الجدكمان كايتي	الشش
2-62 N	الجوالية كإدال
صب:الّذ	تثب
حسب مفروست	نهل ا
سجانے کے لئے	الملاوية (بالبائح وي)

آرگیب:

ایک بیار فی میں مزاد اول استحقی اورک وحنیا ہری مرجی الیموں کارس اور نمک والی آجیلی پانسوا اسا اولی اس کے درمیان بھی تھوا اسا مزاد آجیزہ والیس اور کیاب بنالیس وی شل کو اورات جوے بہرے آجیزے کے کہاب بناد کولیس والک بیارا میں آجی بیارا میں آجیزہ کا اور کے استعمال کی اور کے اور میں والی کی اور کہنا وی میں لیمیش لیس میکڑا ہی جس نظی کرم کریں اور کہنب منبری حل کروٹ میں اور کانب منبری حل کروٹ میں اور کیاب منبری حل کروٹ میں اور کیاب منبری حل کروٹ میں۔



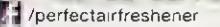
Experience the Goodness of Nature Coroli Corn oil makes your food delicious and healthy.





Coroli cooking oil







0 W

Ш

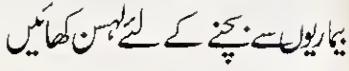
W



FABULOUS ODORS IN A GREAT RANGE

www.se.com.pk

SUL TERMINE A. PUUSTRUU AMERIK



زمان قدیم ہے مستعمل بسن کی افاریت اے وٹیا بھر میں مقبول بنارہی ہے

U

W

Ш

البهن كذشته إلى جزار مال من مختف امراض عن المور دوااستال دور باہے ۔ یہ دوتم كا اوقا البهن كذشته الله في المراض عن المور دوااستال دور باہے ۔ یہ دوتم كا اوقا ہے ۔ یہ دوتم كا اوقا ہے ۔ یہ دوتم كا اوقا ہے ہے ہے ہو الله بين المراض على المور الله بين الله بين المراض كا بين الله بين اله بين الله بين الله بين الله بين الله بين الله بين الله بين الله

المين كی افاديت است و نیا محرس مقبولی مناوی ہے۔ ايک جديد تحقيق کمتی ہے کہ ليمن کی افاديت است و نیا محرس مقبولی مناوی ہے۔ ايک جديد تحقيق کمتی ہے کہ ليمن کی وار اوا کرتا ہے۔ امراض کے سائنس واف کی تحقیق کے مائنس وال کے امراض کے لئے وار اوا کہ وار اوا کرتا ہے۔ امراض کے لئے وار اوا کہ وار اوا کرتا ہے۔ امراض کے لئے وار او فاکد و مند ہے۔ امراض کے لئے وار اوا کی امراض کے لئے استوال آف ميذ مين کے مرائنس والوں کو مختی کت کے استوال آف ميذ مين کے مرائنس والوں کو مختی اول کے استوال آف ميذ مين کی البت ول کے لئے ذوا و وائد و واحد کا بار استوال استوال کے الاوال کے امراض کے الدول کے اور وائد و واحد کی البت کی ایک کے استوال کے الاوال کی البت کے بار اور کا کہ واحد کی اور واحد کی اور وائد کی استوال کے الدول کی اور وائد کی دوا حد کی اور کی ایک کے استوال کی استوال کی دوا حد کی اور وائد کی دول کی استوال کی دول کو کی ایک کی استوال کی دول کو کی دول کی کا دول کی کا دولوں کی البت کو خون کی دول کی کا دولوں کی البت کی خون کی دولوں کو کہنا ہے کہ دول کی کا دولوں کی البت کی خون کی دولوں کو کا اور وائد کی دول کی کا دولوں کی البت کی خون کی دولوں کی کا دولوں کی دولوں کی دولوں کی کا دولوں کی

اس کے عاد پائیس سے جن امراض میں فائد وا خوا پا باسکتا ہے ان کی نیرست طویل ہے جیسا کہ ا پائیٹر فودی کی فائر فائم جس بھی بھنوا اور اور مجھول کے بال گرجائے ہیں۔ میسن بیس کر سرسالا کراٹا کی آئی ان بال دوبارہ فاگسا آئے آئے ہیں ایسی بیار بول سے پہاتا ہے افوان کے ویا گرکم رکھتا ہے میسی خیار مند ایک دو کیالیسن کھائے رہنے ہے وال کے اسرائن فیص دوئے کی سے انسان کے اس بوٹے کی اسٹوال ہے کہن کے اسٹوال ہوئے کی معدد فیک دوبا تاہید ہا باض فواب ہوئے کی معدد تا ہے۔

لهمن عن مردق اوردائی والدوزا م وسا کمانی امراض آنس آن ایول کی جاد پان امراض بلندا یک فارخون از شاتوهٔ درشد نسیان بهراین امرهان و یا بطس در در آواز بینسنا مرکی تب وق اداری حدید کالیسترول بیت بینشار امراض کونمیک کرنے کی بسانا حیث و در سے۔



83 - MASALA INFORMATION

SULDIER BY BY OUSUROUS OVERS

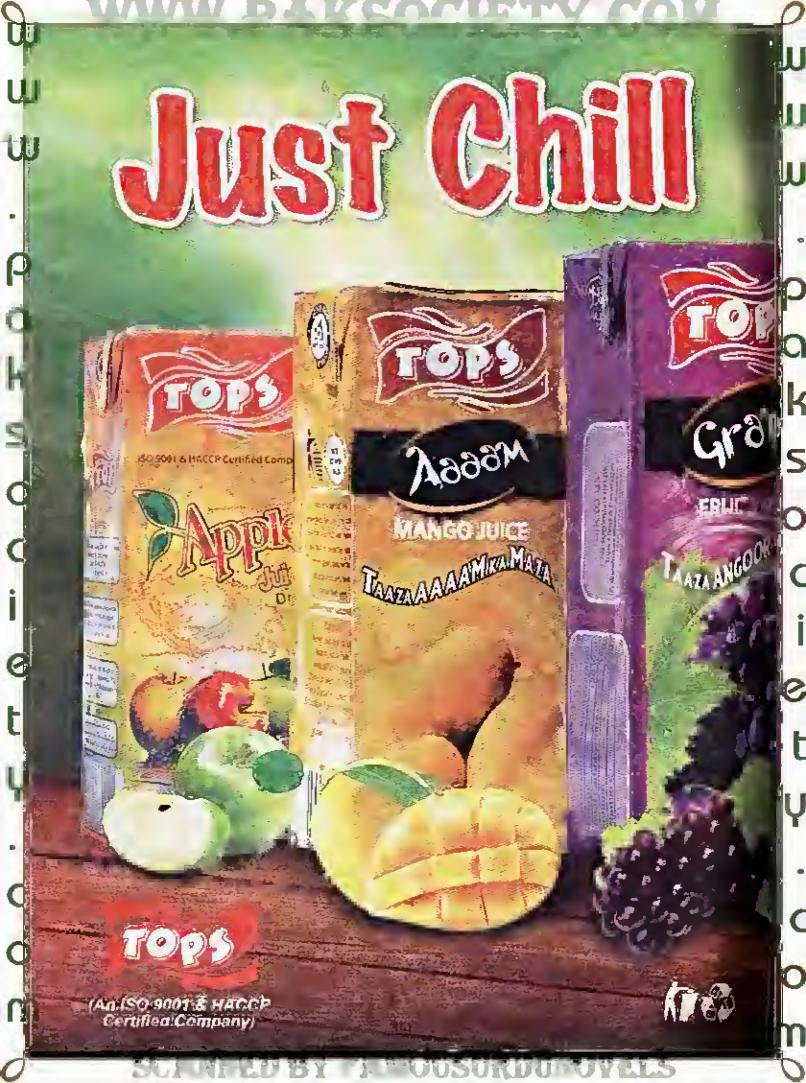




Tops Food & Beverages

3-National Park Road, Rawalpindi, Pakistan, E-mail tops @consats nettok

DUSURURU UYALS







ا الا محالة بالإسارة الدوران بياز ال أرائد عن كافي وقت و كاردوات التاتم الربياز كو تك ك دوران الن عن التي المرتك والنوايس قرياز فردالال وجائد كي.

ا تا اگراپ مام آ سے کو نان استکسان سے میں جانا ہے قو آ تو پاییان کے ایک گڑ ہے کم پہلے میک کرم تیل میں بھو کی ایکروس میں آنک اور مرسوں کا تیل لگا کرنز سے پر انہی طرح سے دکر ایس آ کے کا ان استکسان التیار ہے۔

منانا اگروانت معاف قبیس بین قویر ایگان دوست کی شرورت فیل ہے۔ انگسادر شہد ما کران ہے وانب معاف کریں ادافت چنگ آھیں ہے۔ اس کے مادوا گرکھانا کھائے کے اہمد کوئی کھیل کھافیا جاست کو دانتوں پریش آئیں جتی ۔ لیمول اور تمک سک آھیزے سے وانٹ پرش کرنے سے بھی چلے دانت مقید دوجاتے ہیں ۔

جند او ب میں نظنے سے المن جانے والی رحمت کو وسٹ کونے کے لئے مسلا ہوا ہوجا اور خوکھا دوادوں خاکر آ میزودنا محمل تیمرے کو پائی سند دلیجی المرح سندو الوکر فشک کو ایس اور پر آ میز وجیرے اور کرون پر لکا محمل ۔

ا از چیزے ہردائے آگئے آئے کی تو کائی سم چون گوٹنس کر چیزے پراٹکا کی ۔ چندی دفول جی والے معاف تا دیا کی گئے۔

عن کیوں اور گنگ کے آئیزے کو چیزے میکس ۔ بلائٹ میٹس و جرائے سے چیزے کے والی و میم جرائیاں اور والے صاف دوجا کیں گے۔

ا الله جهم شراحیا تکن اور احد تبات کی شرورت کو پؤرا کرنے کا مب سے بہتر زین اور اولیٹن فرایعہ انڈ سے بین ۔ اٹیس آبال کر کھا کیس یا تک کرنے جم کیا، حد بنات اور حیا تکن کی کی کو پورا کرچسے۔

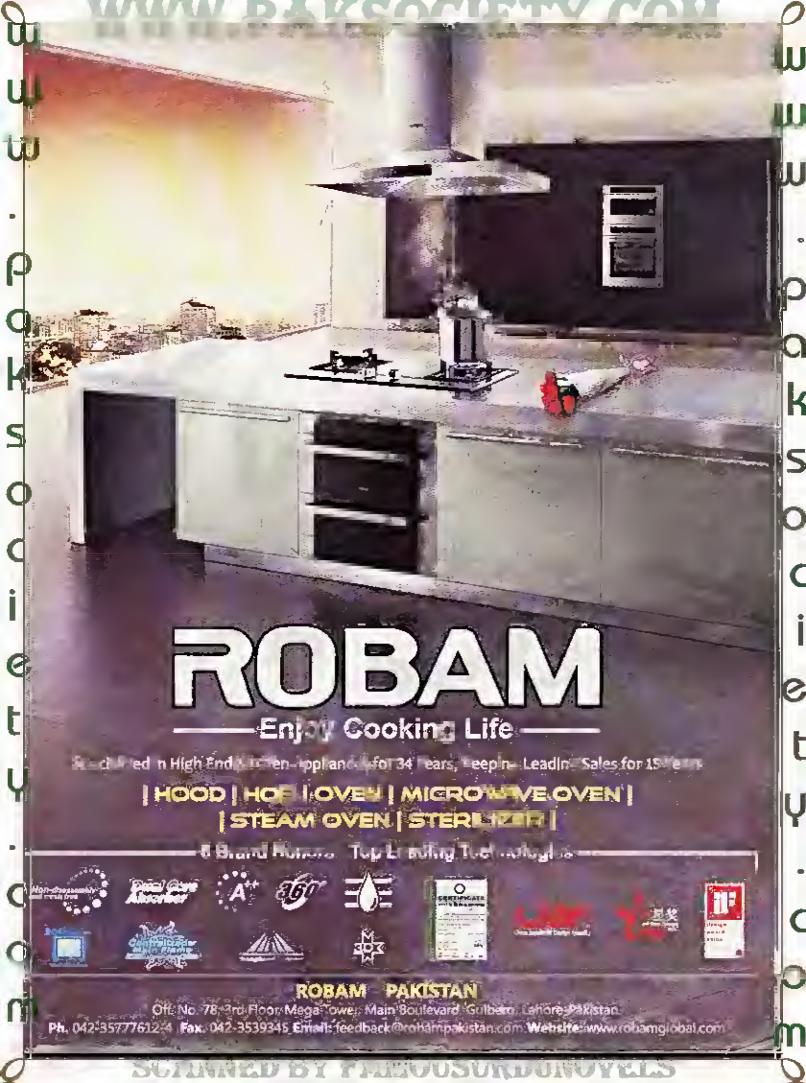
ا الدول اگر جربت کمنی درگی ہے آو اے شاکع کرنے کے بچاہے اس میں جا تدی کے ذکار ایک و جی ادر قبوزی و بر بعد و جو لیس از جو رہا تک چکس افٹیس سکے۔

الله كاليس براكر بهائية كربهائ آوس جكه فورانها ووالكه يخترك ومن فشك ووث بركيل كيز ب سند صاف كرليس بهايج وصافا تب او بائة كا

والا بعزائد کی اشید کا چکات سک کے ان کیزائد کا نے وال کندوں میں وہو کو آن اشیاء پر رکز بن اچوائے کا اشیاء چنگ آھیں گی۔

عِلا النَّلِيِّ أَرْثُ مِن تَعَوِزُ المَانِيَّلِكُ فِي الأَوْرِ ذَالَ: مِن المُكْرِيفِ كَا<mark>بْرَا بِ سَصَاا ووروس تك</sub> قيس يَنِينِي مَا مُ</mark>













k S

OLIVES & OLIVE OIL



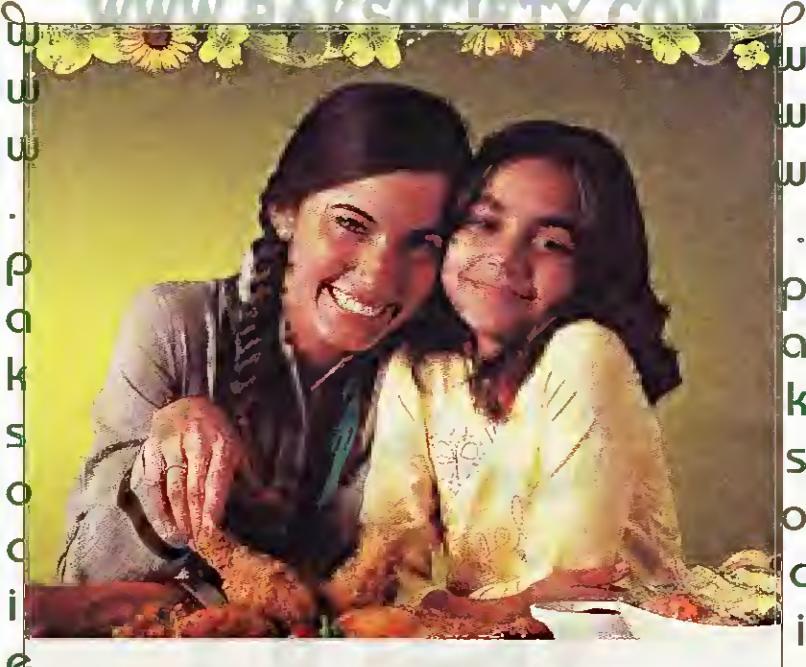
www.facebook.com/houseofiitalia

AL PURPOSE COOKING



Bahadurabad | Awami Markaz | Nazimabad | DHA Find us on www.facebook.com/limitazsupermarket or Call of 111-imitaz (468-429)

SOURCE STREET, STREET,



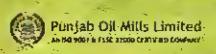
زندگی کودیں زیتوں کی طاقیت

صرف CANOLIVE ویتا ہے کنولا اور سن فلا ورآئل کے نذید کس میں زیتون کے تیل کے فوا کد۔ سپین ہے امپورٹ کئے گئے زیتون کے صحت بخش اینٹی آ کسیڈ بینٹ کے ساتھ CANOLIVE ویتا ہے صحت اور بچیت، بغیرذ اینقے پرمجھوتہ کئے۔

تواب ا بنائے مارٹ چوائس اور اپنی زندگی کود یکئے زیتون کی طافت۔

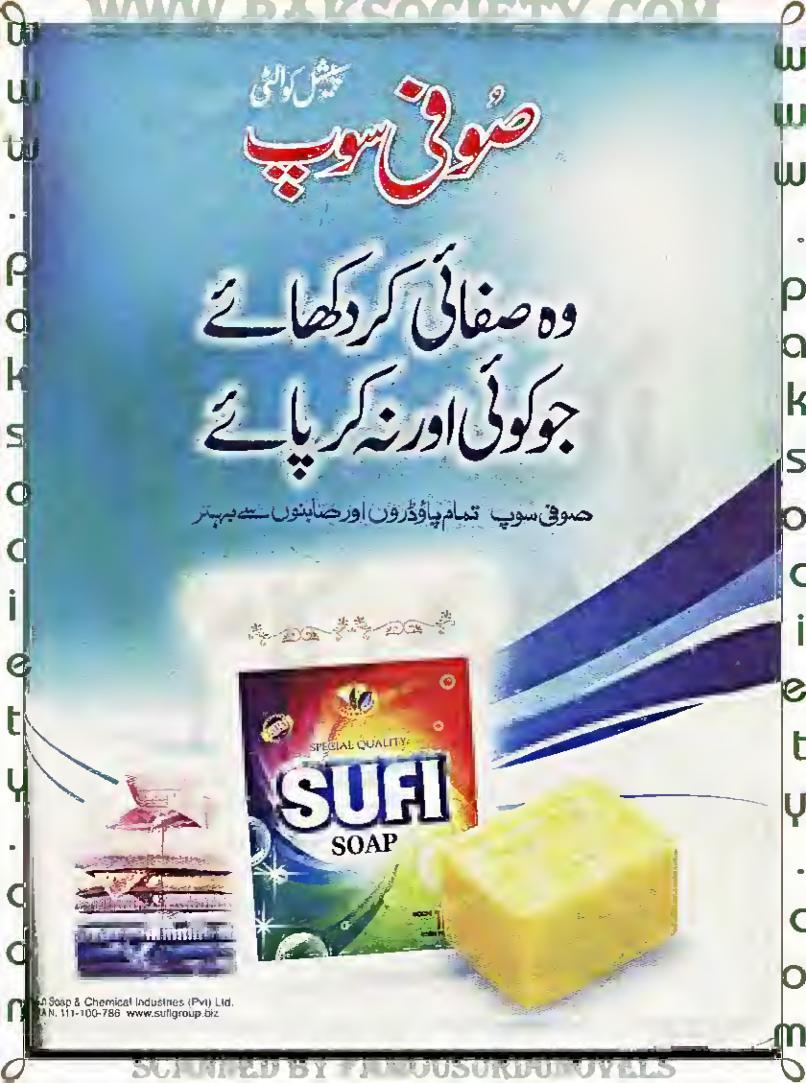
















UAN 042-111-13-15-17 042 36316119 042-36308811

051-5709215

021-35872255 021-35872266 UAN 021-111-13-15-17

051-2804161

میرای نبک کاڈائر یکٹ اور رژیوم ایبل لنک
 ڈاؤ نلوڈنگ سے پہلے ای نبک کاپر نبٹ پریویو
 ہر پوسٹ کے ساتھ
 پہلے سے موجو دمواد کی چیکنگ اور اچھے پر نٹ کے ساتھ ساتھ تبدیلی

﴿ مشہور مصنفین کی گتب کی مکمل رہنج ﴿ ہر کتاب کا الگ سیکشن ﴿ ویب سائٹ کی آسان بر اؤسنگ ﴿ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں ﴿ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں

We Are Anti Waiting WebSite

﴿ ہائی کوالٹی بی ڈی ایف فائلز ﴿ ہرای بُک آن لائن پڑھنے کی سہولت ﴿ ماہانہ ڈائجسٹ کی تمین مختلف سائزوں میں ایلوڈنگ سیریم کوالٹی، ناریل کوالٹی، کیبریٹڈ کوالٹی ہریم کوالٹی، ناریل کوالٹی، کیبریٹڈ کوالٹی ابن صفی کی مکمل ریخ ﴿ ایڈ فری لنکس، لنکس کوییسے کمانے کے لئے شریک نہیں کیاجا تا

واحدویب سائٹ جہال ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

🛟 ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبھرہ ضرور کریں

🗘 ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب

ڈاؤ ملوڈ کریں اینے دوست احیاب کو ویب سائٹ کالنگ دیر متعارف کرائیس

WARE OU BUT COURT

Online Library For Pakistan



Like us on Facebook

fb.com/paksociety



